SISTEMA COMPIUTO

DI

POLIZIA MEDICA.

VOL. V.

Google

SISTEMA COMPIUTO

DI

POLIZIA MEDICA

DI

G. P. FRANK

TRADUZIONE DAL TEDESCO

SECONDA EDIZIONE CON NOTE.

VOL. V.

MILANO

COI TIPI DI GIOVANNI PIROTTA

1826.

PREFAZIONE

Ecco esce il terzo tomo della mia polizia medica: io mi lusingo, nel darlo alla luce, che se'l contenuto de' due primi tale era da eccitare l'attenzione del colto pubblico, più interessanti e di maggior rilievo sembreranno ad ognuno gli oggetti di cui imprendo ora a trattare. Desidererei grandemente che in ogni Stato anche minimo v'avesse tra' magistrati che lo governano, alcuno che leggendo queste mie osservazioni le degnasse di qualche riflessione. Le verità che io andrò sviluppando, sono sì evidenti; tanta e sì indubitata l'utilità e la necessità di seguirle, che l'invidia stessa durerebbe grande fatica se dubitar volesse che non possano eseguirsi i piani che proporrò. Tali essi sono, che il dormiglioso spettatore degli umani bisogni riconoscer dovrà essere cosa sommamente biasimevole e un vero tradire l' umana società il contrariarne l' esecuzione.

D'una cosa però voglio spezialmente avvertiti i capi e i magistrati d'ogni repubblica; dell'influsso cioè che sul basso popolo esercita la grand'oppressione sotto di cui esso geme in punto de' suoi alimenti. Io non oltrepasserò i limiti naturali del mio piano onde mettermi a moralizzare sui tanti mali che affliggono l'umanità; chè molti ne dissero a lungo, e molti ripeterono ciò ch'altri prima avea detto. Mio unico scopo si è di render palpabile ad ognuno, *che siccome la salute de' singoli membri d'uno Stato determina quale sia il grado di ben essere dell' intiera massa de' cittadini*: così la facilità di procacciarsi il necessario alimento ammigliora la costituzione fisica della classe lavoratrice, e la rende più atta a resistere a lungo alla fatica, con che viene ad accrescersi il valore della popolazione d'un dato paese. La miseria e l'estrema scarsezza di alimenti di facile digestione opprimono oltre ogni credere la bassa classe degli abitanti, dacchè accresciutosi a dismisura il lusso, s'accrebbero in proporzione le spese nelle famiglie de' grandi. Questa parte la più importante d'ogni repubblica soffre realmente d'una specie di consunzione, che curar non puossi da' medici, se la compassione de' ricchi non

sa moltiplicare le fonti di sussistenza, o ridurre il prezzo delle derrate a tale, che la piccola fortuna del basso popolo capace sia di garantirlo dalla mancanza del cibo più indispensabile. Volesse il cielo, che più sovrani, animati dallo spirito dell'immortale Enrico quarto, s'accingessero a dar esecuzione a un piano di rimettere l'alimentazione de'loro sudditi in sì buono stato, che il laborioso agricoltore lusingar si potesse di pervenire un dì a poter mangiare ogni domenica un'eccellente minestra con entrovi una buona gallina; tali erano i voti di quel grande monarca. Maggior servigio certo si presterebbe con ciò all'umanità, che non coll'abbellire tutte le grandi città di sì magnifici spedali. Imperciocchè il procurar il necessario sostentamento all' innumerabile classe de' bisognosi è cosa più lodevole assai che non lo stipendiare de' medici, i quali negli spedali popolati d'alcune migliaja d'individui si dieno con immense spese a guarirli per alcun tempo dalle conseguenze dell'estrema povertà.

Con mio grandissimo piacere vedo che da qualche tempo in qua molti uomini dotati di grandi talenti s'impegnano onde arricchire cogli scritti loro la polizia medica, e mettere questa parte della scienza nostra in quel lustro che le si compete.

Il signor Uden di Berlino, benemerito autore d' un' opera che molto perfezionò la medicina legale, s' acquisterà maggiori diritti alla riconoscenza dell'umanità, s'egli, dietro il piano propostosi, pubblicherà il suo *Magazzino per la polizia medica*, da cui i tempi avvenire possano trar de' materiali onde integrar ciò che manco riuscirà in questa mia opera (1).

Coloro i quali si ritrovano in tali circostanze da poter praticamente determinare quale sia il valore delle cose da me proposte, decidano s' io abbia oltrepassati i confini della polizia, allorchè trattando di certi oggetti non li considero solo come medico, ma talor anche come lo farebbe ogni altro membro dell' umana società. Ognuno di noi, senza riguardo alcuno al suo carattere, ha il diritto d'alzar la sua voce, qualor si tratti di deliberare intorno a cose di comune vantaggio. Il modo da me tenuto nell'esecuzione della mia opera apparirà agevolmente a' lettori. Io lo ricordai già io medesimo, potersi forse dare che tale o tal altro consiglio

(1) In questo punto ricevo il primo fascicolo di questo *Magazzino per la medicina legale e per la polizia medica*. Esso è tale che il pubblico ne desidererà grandemente la continuazione.

sembri non poter aver luogo in certe città dell' impero o in certi altri piccoli distretti, o ch'esso anche si scopra realmente ineseguibile. Pure ogni qualvolta tali difficoltà si presenteranno, converrà esaminare se l'esecuzione venga impedita da semplici pregiudizj, i quali per nostra buona fortuna non durano lunga pezza, quando uomini illuminati sappiano combatterli costantemente; oppure se la stessa natura del suggerimento sia tale da non permetterne l'uso. Ciò non pertanto godo io ora del bel contento di vedere che diversi Stati approfittarono di non pochi cenni da me dati a'governi ne'precedenti volumi, sebbene io non abbia l'impudenza di volermi a dirittura ascrivere tutto il merito d'una impresa sì bella. Accade talvolta che un paese straniero eseguisca una legge meglio che non quell'istesso in cui venne emanata; gli è perciò che giova di proporre alcuni regolamenti anche in que'paesi dove esser vi può chi dubiti se si possano mettere in attività.

Sebbene alcuno (1) abbia tentato di combatterlo, egli è però certo, essere un as-

(1) *Untersuchung der vermeinten Nothwendigkeit eines authorisirten Kollegii medici, und einer medizinischen Zwangordnung.* Hamburg 1787, 8.°

sioma quello che stabilisce *doversi lo Stato interessar d'ogni cosa che riescir potrebbe non indifferente al complesso de' suoi abitanti, e doversi i cittadini più illuminati risguardare come i tutori de' meno instrutti.* S'egli è vero che non v'ha d'uopo di grandi prove per dimostrare quanto in ogni ben organizzata repubblica sia necessario di seguire un ben connesso sistema di polizia (chè polizia non può dirsi quella che solo invigili su certi oggetti); non so comprendere come dar si possa, chi creda non necessario un regolamento sanitario basato sui principj più luminosi, e giunga fin anche a riguardarlo come un'onerosa tutela che impor vuolsi al popolo, e come un'odiosa ed arbitraria legge. A chi verrebbe mai la pazza idea di scegliersi per suo soggiorno Costantinopoli anzi che Vienna, per ciò che nella prima città egli potrebbe lasciar che il fango si ammonticchiasse dinanzi la sua casa; o perchè non v'ha decreto alcuno che in occasione di pestilenza lo difenda dall'infezione, o gli vieti d'infettar a vicenda coloro che incauti s'espongono a conversar seco lui?

Ogni viaggiatore illuminato, non eccettuatone nè meno il sensibile Yorick, dachè egli avrà ben conosciuto il sistema del

paese, troverà che l'occhio vigile della polizia di Parigi, la quale misura quasi ogni passo de' cittadini, riesce meno gravosa assai che non la sfrenatezza del popolaccio di Londra, il quale coll'ingiurioso nome di *can francese* saluta ogni individuo che per una fisionomia o per un abito straniero alcun poco differisca da un Inglese, e lo espone a mille insulti della più impudente licenza. Quella plebaglia, messa in furia da un pazzo zelo religionario, offende il diritto delle genti ed entra quasi d'assalto nella chiesa d'un rispettabile ambasciadore, senza che la polizia sia in istato di far cessare tanta infamia: essa, se glie ne viene la voglia, insulta ed oltraggia nel modo il più basso e vituperevole il proprio sovrano e i di lui ministri.

Dirà alcuno, che sebbene nella città di Parigi tanta sia la severità della polizia, pur vi s'incontrano de' disordini che non s'osservano in Amsterdam nè in Londra. Non saria per avventura cosa malagevole di far di queste due città un quadro niente meno scandaloso che della prima; ma io, senza intraprenderlo, dico che que' tali inconvenienti non provengono forse dalla polizia; imperocchè ogni paese ha certe sue proprie costumanze che distrugger del

tutto non si possono, nè in tal incontro altro esiger devesi dalla polizia se non se ch'essa faccia ciò che far può. La mia abitazione è sempre aperta ad ognuno che, munito della convenevole autorità, vuol entrarvi onde cercar l'autore di qualche delitto: la mia coscienza mi dice non esser io capace di ree azioni: quest'è la mia giustificazione e quella d'ogni altro uomo onesto. Se il vivere sotto la guardia di leggi giuste, dedotte dalla natura e dalla sociabilità nostra, e tali che ogni spregiudicato ne riconosca l'utilità, dir si può vivere nell'oppressione; se il poter impedire illegalmente a nostro capriccio il proprio bene e l'altrui dir si può libertà, egli è certo ch'io non ho un'idea giusta dell'oppressione e della libertà, o ch'io mi confesso nato schiavo.

Che se mai un solo de' miei lettori immaginar si potesse ch'io, asserendo la necessità d'alcuni regolamenti medici, abusar volessi delle mie prove fino a giunger a pretendere che in avvenire nessuno possa più maritare sua figlia s'egli non ne ottiene il permesso dalla lodevole facoltà medica, o che fors'anche il marito più non abbia licenza di dormir colla moglie, non saprei ivi trovarmi colpevole d'altro errore se non se di non aver esposte con suffi-

ciente chiarezza le mie idee, sebbene da un altro canto sappia d'essere stato ben inteso pressochè da tutti. Nel caso contrario il fallo non fu tanto mio, quanto di coloro che sacrificando la verità della cosa a un certo genio malizioso, amarono di travestirla in quel modo. Una polizia prudente non metterà mai mano nell'interno delle famiglie, finchè non vi scorga cosa che turbi il buon ordine; e ciascuno può dormir tranquillo e da se solo, o giacersene in compagnia, quando ognuno sia egualmente sommesso alle leggi, e non corra quindi nessun pericolo la sicurezza pubblica e la privata.

Non fa di mestieri ch'io mi estenda a lungo onde provare che il governo non avanza pretese eccessive, allorchè comanda che le donne incinte non possano commettere certi eccessi in occasione di pubbliche feste ecc. Una contadina gravida di otto mesi comparve, non ha guari, in un pubblico ballo tenuto in ..., paese distante quattr'ore da questa città. La levatrice che la vide recarsi alla festa con tanta fretta, l'avvisò di non far moto troppo violento; ma la donna che sentivasi vigorosa, ballò il *walzen* per un'ora alla lunga, nessun riguardo avendo nè allo stato in cui era, nè alla folla che ad ogni

tratto la urtava. La conseguenza di tal disordine fu, che poco dopo ella venne presa da violentissimi dolori colici e da fortissime doglie; il bambino che momenti prima era vegeto e vivace, non si moveva più, le sopravvenne una metrorragia, ed ella partorì in capo a tre giorni un figliuolino morto che, dietro ogni apparenza, giunto sarebbe a maturità senza i disordini della madre. Non v'ha paese in cui rari siano questi ed altri simili esempi di eccessi commessi dalle gravide, che, poco badando a' doveri del proprio stato, osano ancora continuar a vivere siccome quando erano nubili. La polizia non può che ben di rado proteggere i diritti del feto. Non dovrà essa farlo almeno quando lo può? Allorchè la madre ha l'ardire d'esporlo a pericolo sotto l'occhio istesso del pubblico, quale causa dovrà impedirnela?

Chi si spaventasse mai considerando quanti consigli io proponga pel maggior bene della saluta pubblica, si faccia ad osservare alcun poco, che un saggio legislatore deve aver presente un gran numero di regole cui mettere in pratica senza pubblicar leggi o fare stampar editti, ma precedendo egli medesimo col buon esempio, od anche usando qualche altro modo che, impercettibile al popolo, non cessa

però d'aver de' buoni effetti. Chi giunse a far cessare gli abusi che regnavano, e ad introdurre un qualche ordine, fece già de' progressi luminosi (1). Noi pervenimmo ora, senza che i magistrati vi ci costringessero, a far di per noi certe cose onde praticar le quali aspettavamo altre volte che la legge ci obbligasse. Tale, cred'io, sarà pure la sorte d'un regolamento sanitario appoggiato a principj sacri e naturali.

Essendo che in quest' opera mia intendo di parlare col pubblico, tra cui v'hanno solo pochi individui che sappiano di medicina, m'è forza di rendermi intelligibile a' non medici, sebbene io veda di non poter far a meno di non riescir nojoso a' miei colleghi ricordando loro cose cui già da gran tempo conoscono. Egli è vero che in cotal guisa viene ad accrescersi di molto la mole dell'opera; ma siccome i medici non seppero finora trovar rimedio a' pubblici mali di cui discorro, mi permettano ch'io eseguisca pie-

(1) » Toute idée patriotique, je me plais à le croire, « a un germe invisible, qu' on peut comparer au germe « physique des plantes, qui long temps foulées aux pieds, « croissent avec le temps, se développent, et s' élèvent ». *Tableau de Paris*, préface. — Vedi anche le pag. 5 e 6 della prefazione al terzo volume.

namente il piano propostomi ed universalmente approvato, giacchè ho la bella sorte di veder letta quest'opera mia da molti uomini onesti e rivestiti di magistrature, i quali per altro son poco avvezzi a dedicarsi alla lettura di libri che trattano di soggetti medici.

Io mi misi sovente a considerar tra me stesso, quanta fosse l'esattezza delle leggi di polizia portate da Mosè, le quali di gran lunga superano ogni misura sanitaria che presa mai venisse finora in qualsivoglia paese. Vedendo con quant'attenzione quel grande legislatore s'occupasse degli oggetti in apparenza più lievi, fino a giunger ad ordinare che ogni Israelita che trovavasi al campo portasse seco una piccola paletta onde ricoprir di terra le proprie immondizie (1), paragonai que' tempi coi nostri. Se proponessi oggidì un qualche regolamento sanitario: ecco tosto: *ma!... E come faremo?... La tale misura è di troppo poco rilievo, nè può occuparsene la polizia... Se andiamo di questo passo, avverrà in breve che ci troveremo legate ambe le mani ecc....* Tutte queste dicerie e querele ad altro però non

(1) *Deuteronom.*, XXIII, v. 12, 13.

vagliono, se non se a provare che siamo pigri al ben fare, e che ci manca quel nobile disinteresse a cui non sembrano gravi le più dure imprese operate pel comun bene dell' umanità.

Questo tomo racchiuderà tutto ciò che a me parve degno d'essere ricordato sul conto degli alimenti che servono all' uomo. Potrà forse sembrare a taluno, ch' io n' abbia detto di soverchio; mi lusingo però che scorrendo queste pagine nessuno sarà per incontrarne una che io avessi potuto ommettere comodamente. Trovai che qualche medico avea scritte alcune cose sopra certi articoli, ma poche sole che si confacessero al mio piano e al mio soggetto. Cercai di ridurre il tutto in un bell' ordine, indicai le fonti da cui alcune cose ritrassi, e cercai sempre di studiare gli altri in modo che più facile mi riuscì d' aggiungere le mie riflessioni, anzichè d' intrecciar a queste le altrui in modo che io non avessi a parer ingiusto nè verso gli altri nè verso me stesso.

L' articolo sulla *Sicurezza pubblica*, uno dei più importanti della polizia medica, non potè aver luogo in questo tomo che ingrossato sarebbe oltre misura, ond'io lo riserbai pel susseguente. Ho per lo contrario inserito nella sezione che tratta de'

fabbricati l'articolo *dei Regolamenti di nettezza pubblica*, perchè molto connesso mi parve con quell'argomento.

Altro ora non mi resta se non di dichiarare al secolo futuro, cotanto encomiato dal presente, che sebbene io e pubblicamente e più e più volte cercassi altrui un qualche soccorso onde condur a buon termine quest'opera mia approvata da tutta la Germania; pur non v'ebbero che pochissimi i quali mi comunicassero degli utili regolamenti sanitarj. Continuerò non pertanto a fare ogni sforzo e impiegherò ogni mia possa onde bastar da me solo a sì vasta e sì gravosa intrapresa. Questo riflesso m'assicura che gli uomini pensatori de' tempi nostri e, me ne lusingo, anche di quelli a venire, useranno in verso di me di quell'indulgenza di cui mi degnarono già ne' precedenti volumi.

Bruchsal, il dì di San Giovanni 1782.

SEZIONE PRIMA.

Manifestum vitæ sanitatisque nutrimentum in esculentis est. — Rei tamen optimæ pessimi sunt et valde multiplices abusus, unde plurimorum morborum materiæ causæque succrescunt.
GAUBIUS, Instit. pathol., § 446.

Delle grasce in generale.

Quare natura nos ipsa in viam reducit. Sola vegetabilia debilitant, nisi multus labor copiæ accesserit, solisque ardor. Sola animalia putrefaciunt. Utrumque ergo victum oportet commiscere, ut et vires a carnibus suffulciantur, et putredo per vegetabilem victum avertatur.
HALLER, Elem. physiol., § VI, p. 212.

§ 1.

Providenza della natura nel conservar le creature.

L'infinita bontà del Creatore incominciò tosto a pensare alla conservazione delle terrestri creature a cui avea dato l'essere. La reciproca azione che tanti corpi esercitano l'uno sull'altro, ci farebbe temer grandemente un subito disordinamento delle parti e una pronta annichilazione delle grandezze e delle forme che da tutt'i lati si sarebbero trovate opposte al piano della creazione. Ma l'Onnipotente prefisse uno scopo alla putrefazione istessa, ordinando che servir dovesse alla con-

servazione delle creature, e la polve dell' una ad ingenerarne un' altra. Egli dispose un regno minerale in guisa, che ciò che servir deve al suo incremento, non possa a meno di non affluirvi senza interruzione e nella dovuta quantità: comandò che le piante, alle più delle quali data avea vita senza locomozione, traessero il loro nutrimento dalla terra, e quasi altrettanti mammali la poppassero. Il regno animale, destinato ad usi più estesi, venne da esso lui providamente fornito di due sensazioni, della fame cioè e della sete, che, quasi compagni, dagli individui di quella classe giammai non si scostano. Egli ordinò che gli animali s' andassero rintracciando il loro alimento, ma fissò nello stesso tempo alcune leggi invariabili che ne regolassero il modo di vivere. Volle perciò che più che per sua permissione si rendesse numerosa una classe d' animali, più individui v'avessero, che contrastandosi il luogo del domicilio, obbligassero gli altri ad espatriare; comandò che gli animali più grandi non avessero a vivere di rapina, acciò in breve non restassero distrutti gli individui d'una classe più piccola, e dispose alla fine che certe specie solo pascer si dovessero di certo dato cibo, e che ognuna trovar potesse ciò che le abbisogna senz' aver a impegnarsi in continui combattimenti cogli esseri d' altre specie.

In conseguenza di tali leggi vediamo come la saggia economia della natura alimenti la grande famiglia delle divine creature, assegnando e somministrando a tutte quel nutrimento che più loro conviene

§ 2.

Della nutrizione dell' uomo.

Tra tutti gli individui che dalla natura aspettano il quotidiano alimento, sembra l'uomo esser quello che più facilmente d'ogni altro possa venir contentato; poichè quasi cosa non v'ha, che atta non sia ad acquetar l'affamato di lui ventricolo. Perciò vediamo che la specie nostra si nutre di maggior varietà di sostanze; il regno vegetabile e l'animale sono vaste fonti da cui tiriamo di che pascere questo po' di polvere che renderemo in fine alla terra, onde passiamo anche noi a nutrir le radici e le piante che, di continuo riproducendosi, serviranno di cibo a' nostri posteri. Lo stesso regno minerale non sa resistere al famelico dente dell'uomo; alcuni popoli dell'Africa scelgono per loro alimento una certa specie di terra, ed essi infermerebbero se avessero a mancarne a lungo. Adanson vide i negri di Portudal e d'altri paesi, i quali mangiavano una certa terra a cui siffattamente s'avvezzano, che, trasportati nell'America, a grande stento e con pericolo sopportar ne possono la mancanza. Questa terra è una sorta di pietra argillosa che sotto il nome di Coanac viene trasportata alla Martinica, e venduta in sui mercati come ogni altro commestibile. Altri popoli vi sono che uniscono una terra fina a un po' di farina, e se ne valgono per loro pasto ordinario (1).

(1) *Zuckert, allgemeine Abhandlung von den Nahrunge-*

BIBLIOTECA NAZ. ROMA VITTORIO EM.

§ 3.

Breve storia delle varie sorti d' alimenti.

I nostri antenati non vissero ingrati a tanta liberalità della natura: il loro palato non abbisognava di que' tanti solletichi, nè avea ancor preso a tiranneggiare il ventricolo, il quale senza posa obbligato a digerire le innumerabili vivande raccolte da tutte le parti del mondo, ed a tramutarle in sugo nutrivo che si confaccia al nostro corpo, in breve tempo si spossa e succombe al faticoso lavoro.

Paragoniamo attentamente i cibi di cui si valevano i popoli antichi, e considerando sia il numero delle imbandigioni, o sia la varietà che tra i diversi piatti regnava, forza ne sarà di conchiudere che aver vi doveva grande differenza tra lo stato di loro salute e quello di noi, e che il nostro esser deve al loro di gran lunga inferiore. La santa Scrittura ci ricorda che i primi uomini, accontentandosi delle erbe e de' frutti, s'astenevano da ogni vitto animale; e Platone riferisce lo stesso delle età più rimote di cui giunta gli era notizia (1). Strabone racconta che gli antichi Lusitani vivevano la metà dell'anno di ghiande; essi le seccavano, le macinavano, e ne facevano del pane che conservavano a lungo (2). Gli antichi Arcadi si nutrivano prin-

---

mitteln. — Item *von der Ernährung und den nährenden Substanzen*, s. 15, § 8. — S. 130, § 84.

(1) *De legibus*, lib. VI.

(2) *Geograph.*, lib. III.

cipalmente di ghiande, come ne fa fede Eliano, gli Ateniesi di fichi, i Tirintj di alcune specie di mele, i Caramani di biada, i Meotj e i Sauromati di miglio (1). Gli antichi Germani mangiavano frutta selvatiche e latte coagulato, senz' aggiungervi nessuna sorte di condimento o d'aromi (2): tale fu pure a un dipresso l'alimento di tutti i primi popoli, siccome abbiamo dalla tradizione. — Triptolemo tra le altre sue leggi ne pubblicò una che degna mi sembra di riflessione: questa portava che nessuno offender osasse un animale. Noi sappiamo che i Rodj riguardarono per lungo tempo come uomo estremamente vorace colui che mostrasse desiderio di mangiar carne (3). Gli Orientali vivono ancora a' nostri dì in grandissima parte di latte, di butirro, di piante e di legumi. Essi non mancano già di carne, ma poco ne mangiano, poichè la credono insalubre atteso il calor grande del clima (4). Gli antichi Romani non usarono per lungo tempo quasi altro cibo fuorchè una polenta fatta di farina di segale; alcuni si servivano però della spelta, del frumento, o dell' avena. Simile era a questo il modo di nutrirsi degli Elvezj, siccome abbiamo da Cesare che ne descrisse i costumi: e Plinio dice che i popoli Germani nessun altro cibo conoscevano fuori della polenta d'avena (5).

---

(1) *Variar. histor.*, lib. III, cap. XXXIX.
(2) *Tacitus*, *De populis Germaniæ.*
(3) *Ælianus*, loc. cit., lib. I, c. XXVIII.
(4) *Carsten Niebuhr*, *Descript. de l'Arabie*, p. 46.
(5) *Stuckius*, *Antiquit. convival.*, c. 11.

Ma accresciutosi per ogni dove il lusso, avvenne che i ricchi lasciassero ai poveri l'uso de' legumi, e rinunziassero a tutti gli aromi indigeni, e singolarmente all'aglio e alle cipolle (1). Le mela, le mandorle ed altri simili frutti non vengono ora imbanditi che per pospasto (2); e così gradatamente le cose si ridussero a quel punto in cui le scorgiamo oggidì.

§ 4.

Quali cibi più si confacciano all' uomo.

Non è questo il luogo d'esaminare se l'uomo sia in origine stato destinato a nutrirsi di carni, oppur s'egli appartenga a quella classe d'animali che di sole piante si pascono. La fabbrica de' nostri denti e del nostro stomaco servir non può per dimostrare che noi siamo realmente fatti per trarre la nostra sussistenza dall'un regno egualmente che dall'altro. L'esperienza ci insegna non per tanto, che noi possiamo unire con nostro grande avvantaggio il cibo animale al vegetabile, e che gli uomini, i quali, o costretti dalla necessità, o indotti da certe altre ragioni, si danno esclusivamente a nutrirsi de' cibi d'una sola classe, hanno certi caratteri e certe malattie

(1) *Ælianus*, loc. cit., lib. III, cap. XLIX.

(2) *Aristophanes in Plut.*, v. 839. — Noi sappiamo che gli Ebrei non mangiarono, durante la schiavitù d'Egitto, che i soli cibi del popolo, l'aglio cioè e le cipolle. — *Numer.* XI, 5. Vedi *Brunig*, *Comp. antiquitatum græcarum*, capite II, lect. I.

loro proprie, per cui alcuni popoli dagli altri si distinguono. Noi vediamo, nondimeno, che l'uomo, preso come individuo, vive sano, qualunque mai siasi il cibo di cui egli costantemente si nutra, e che questo non contribuisce punto ad abbreviargli l'ordinario corso di sua vita.

§ 5.

Effetti del vitto animale.

Gli effetti che più comunemente nascere si osservano dal soverchio uso delle carni e dall'esclusione d'altro cibo, ripeter si possono da un sale acre e volatile, che, in minore o maggior quantità contenuto in tutte le carni, ingenera negli animi una certa ferocia, e dispone gli umori alla putrescenza. Egli è vero che Zückert dice: L'alimento è più nutriente e più corroborante a proporzione della maggior quantità di sugo solubile e viscido ch'esso contiene, e della minor fatica che impiegar deve lo stomaco onde separarlo dalla sostanza inghiottita e ulteriormente prepararlo (1). A ciò aggiungasi che la carne già prima d'essere mangiata ha una grandissima analogia co' nostri umori, per cui essa vien facilmente tramutata in quelli (2). Ma Pallas osservò che i Bureti, il di cui vitto principalmente consiste in carni, sono d'ordinario

(1) *Von den Nahrungsmitteln*, s. 29.
(2) HALLER, *Elementa physiologiæ*, t. IV, p. 381.

di statura picciola e sì deboli, che cinque o sei di essi usando d'ogni loro forza non sono capaci di far altrettanto che un solo Russo. Noi sappiamo in genere, che tutti i nomadi della Siberia, siccome ogni altro popolo che vive quasi di sole carni, hanno il corpo molto leggiere, se paragonar lo vogliamo alla sua grandezza. Fanciulli d'un'età in cui a grandissimo stento potrebbesi con ambe le mani alzar il figlio d'un contadino russo, si possono presso queste nazioni prendere alla cintola e ciondolare con una sola mano e senza fatica alcuna. I Lapponi, che pel loro modo di vivere e di nutrirsi sono assai simili ai nomadi asiatici, sono anch'essi, dietro le relazioni de' viaggiatori, molto leggieri in proporzione della loro grandezza (1).

Io dissi che l'animo de' sarcofagi era più feroce di quello d'altre nazioni, imperciocchè ce lo confermano le descrizioni di popoli che in gran parte vivono di carni, e passano i loro giorni andando alla caccia (2). Sebbene questo loro carattere ascriver si possa ad altre cagioni e al modo di vivere che menano; egli è però indubitato che le persone le quali mangiano molta carne, giungono ad assomigliare nel fisico gli individui dotati di temperamento collerico (3). Apollonio Tianeo si

(1) *Ueber die Mongolischen Völkerschaften*, I theil, s. 156.

(2) » Mihi utique videtur, quemque populum aratorem « mitiorem esse, deinde pastorem, ferocissimos populos ve« natores, qui solis fere carnibus vivunt ». *HALLER*, loc. cit., t. VI, lib. XIX, sect. III.

(3) Loc. cit., p. 251.

asteneva da ogni vitto animale, perchè lo riputava impuro ed atto ad impedire le operazioni dello spirito (1). Il soverchio mangiar carne opprime l'intelletto, diceva già tra' Greci Teopompo, e rende l'uomo più iracondo, più pigro, più feroce e più stolto (2). Zimmermann dice egregiamente a questo proposito: « L'esperienza m'insegnò che chi si mette « a nutrirsi di cibi tratti dal regno vegeta- « bile, e singolarmente di mele cotte, a cui « sia stata levata la corteccia, onde moderare « una certa sua disposizione alle febbri ed a « passioni violente, ebbe grande motivo di « chiamarsi contento di questo suo genere di vita » (3). Io non so indurmi a credere che la sola abitudine di scannare gli animali e d'avvezzarsi ai loro muggiti e a' loro belati, abbia potuto imprimere a' nostri macellaj quella ruvidezza di costumi che tra tutti gli altri artisti, ancorchè egualmente occupati, li distinguono. Porto anzi opinione, che l'uso eccessivo di carne talora invendibile, e già in qualche modo corrotta, e quel continuo mangiar le interiora abbiano il maggiore influsso sulla fisica costituzione de' loro corpi e sul carattere inflessibile, ostinato e feroce che nella maggior parte di essi osserviamo. I cani, cui costoro adoperano per l'esercizio della professione, hanno essi pure certe qualità distintive;

---

(1) *Philostratus*, *Vita Apollonii*, l. c., cap. 3, 4.
(2) *Anton. Plaz*, *Dissertatio de sanitatis publicæ obstaculis*, § VII, p. 26.
(3) *Von der Erfahrung*, II th., s. 277.

sono fastidiosi, tristi, e in generale più crudeli degli altri individui di loro specie. Tutti i cani che mangiano carne e molte ossa, hanno gli occhi infiammati e cisposi: quest' osservazione c'insegna che gli umori in questi tali animali si portano al capo in molto maggior quantità. Gli Inglesi che mangiano più carne che non tre altre nazioni sì numerose, provano tratto tratto certe commozioni crudeli e del sedizioso malcontento.

Dissi poi anche che l' uso di solo vitto animale dispone gli umori alla putrescenza. Gli animali che in gran parte vivono di sole carni, mandano in generale un odore più fetido; il latte e la carne loro mettono nausea ad ognuno; fino il bambino rifiuta di poppare una balia s' ella per avventura avesse mangiato soverchia copia di carne. Ramazzini citando il Bruyerino riferisce l' esempio d' un uomo il quale facendo grandissimo uso di carne, pochissimo ne faceva di pane: questo genere di dieta fu cagione che il fiato gli venisse a puzzare oltre modo (1). Tali effetti prodotti dal cibo animale ci danno a divedere che il sal volatile urinoso (l' ammoniaca) si sviluppa per esso in maggior quantità, il che pure osservasi ne' corpi in putrefazione e nelle carogne. La maggior parte delle malattie de' benestanti sono di tale indole, che sospettar ne fanno avere il vitto animale contribuito a generarle. Gli Svezzesi, che abitando un clima

(1) *De principum valetudine tuenda. Operum omnium*, p. 728.

sì rigido non sembrerebbero dover temere gran fatto la putrescenza degli umori, se ne risentono però a motivo del soverchio uso di carni, di formaggio e d'altri cibi salati (1). Il dotto rabbino Maimonida ci racconta che i sacerdoti degli Ebrei erano soggetti a molte malattie per ciò, che vivevano delle vittime offerte nel tempio, che d'ordinario consistevano in montoni ed altri animali ingrassati con particolare studio. Per tale motivo, dice Bartenora, abbisognavano essi della continua assistenza d'un medico, il quale ordinava loro certi rimedj appropriati ai dolori che laceravano le intestina: cagione di questi mali erano il camminare a piedi nudi sul pavimento del tempio, il soverchio uso di carni a cui altro non soprabbevevano che della semplice acqua (2). Gli Inglesi, che cotanto si dilettano delle carni, ci presentano grandissima quantità d'ipocondriaci, di maliconici: essi devono provare molti pessimi effetti che sogliono tener dietro all'indigestione ed alla putrescenza. Nella stessa guisa sappiamo che lo scorbuto e le malattie cutanee in nessun tempo infieriscono tanto sulle navi o nelle città assediate, che allor quando incominciano a rendersi rari i vegetabili (3).

---

(1) *Murray*, *Medizinisch-praktische Bibliothec*, I band, s. 630.

(2) *Petri Cunæi*, *Respublica Hebræorum*. Edit. Nicolai, lib. II, cap. XIV.

(3) *Haller*, loc. cit., § VIII, p. 210.

§ 6.

De' cibi magri.

Noi vediamo dall'altro canto, che ne' nostri paesi una rigida astinenza da ogni cibo animale non va mai disgiunta da una notabile debolezza: hannovi non per tanto molti popoli i quali si cibano di soli pesci, e pur vivono sanissimi. Zückert dice che ne' paesi cattolici s'osserva che gli abitanti, e segnatamente gli artefici, perdono parte delle forze, e riescono presso che inetti a certi faticosi lavori, quando in certi tempi astener si devono dalle carni (1). Le monache, le quali pel divieto della carne vivono di soli pesci ed erbaggi, hanno una salute mal ferma, siccome ricaviamo dalle osservazioni dell' oculato Ramazzini (2); sebbene tanto esse, quanto gli altri facciano grande uso di prodotti animali, cioè di latte, di formaggio, di uova ecc. Molto più considerabili sono gli incomodi che l'uso esclusivo de' cibi magri cagiona negli individui i quali, addetti ad un genere di vita sedentaria, mancano de' mezzi che necessarj sono a ben digerire i cibi farinacei e ad impedire i mali cui cagionar sogliono l'aria che in grande quantità se ne sviluppa, e quel tenace glutine che vi si contiene. Tante sono queste molestie, che il precetto dell' astinenza dalle carni sembrar dovrebbe dar occasione

(1) Loc. cit., s. 30.
(2) *De Virgin. Vestal. valet. tuenda, Op. omn.*, p. 691.

a mille eccezioni e dispense, oppure a molte e considerabili infermità. Oltre a ciò egli è indubitato che questi cibi costano ad ogni famiglia quasi il doppio de' grassi, e nutrono meno di gran lunga. Questo riflesso dovrebbe in certi paesi imbarazzar moltissimo una buona polizia a cui sta sommamente a cuore che il popolo sia fornito di cibi sani e tali da aversi al miglior mercato, onde possa e conservarsi e moltiplicarsi. Ma cambiati essendosi i tempi di molto, e subentrata la quasi assoluta impossibilità di provveder i cittadini di sufficiente quantità di cibi magri che alla salute loro si confacesserò, pensarono alcuni illustri prelati della chiesa tedesca, che convenisse usar qualche indulgenza e ristringer alquanto quel precetto, affinchè le cure del governo che assicurar deve al popolo un alimento copioso e sano, non avessero a restar deluse dall' influsso d' una legge santa bensì, ma spesse fiate tale da non potersi eseguire (1). Ramaz-

(1) Ne' tempi passati s' invigilava con maggior rigore all'esecuzione di questo precetto. La religione cristiana incominciò a propagarsi tra' Polacchi nel secolo decimo: se alcuno in quell' epoca avesse mai mangiato grasso in giorno di vigilia, gli venivano battuti i denti in gola; imperciocchè, dice il vescovo Ditmaro di Merseburg, la legge divina, poco tempo fa annunziata a questi paesi, vi getta in tal guisa radici più profonde che non farebbe coll' osservanza de' digiuni imposti da' vescovi. — Vedi *Schmid*, *Geschichte der Deutschen*, II th., s. 7. — I cittadini più benestanti potevano però liberarsi dalla penitenza pagando una data somma di denaro. « Se un « qualche ricco non può digiunare, pagherà soldi venti on- « d' esserne dispensato per sette settimane. Chi non può pa- « gare altrettanto, paghi la metà; i poveri paghino solo tre « soldi ». *Schmidt*, loc. cit., I theil. — A' nostri giorni però

zini dice che in generale que' conventi di monache le quali, rigorosamente astenendosi dalle carni, vivono di soli pesci ed erbaggi, contavano maggior numero d' individui infermicci. Egli continua a dire che quelle buone Vestali sono tormentate da continue flatulenze a motivo di questi cibi, e passar devono delle notti inquiete tra le incessanti molestie di fantasmi e sogni afrodisiaci. Soggiunge poi avere per ciò il santo padre Girolamo raccomandato a' suoi monaci di lasciare alquanto i legumi e d' attenersi piuttosto agli erbaggi; e conchiude d' aver egli medesimo dato questo consiglio a diverse altre persone (1). Un certo

---

non accade mai che la Chiesa proibisca durante la quaresima l' uso delle carni, se la salute di qualche individuo lo richieda: il solo attestato del medico basta per procurare un alimento più sano a chi ne ha il bisogno. Ma noi abbiamo frequentissime occasioni d' osservare che le cause le quali fanno determinare il medico ad accordare tali dispense, non sono sempre sì evidenti, che un qualche zelatore non abbia ad essere geloso de' privilegi medici accordati a certe persone, le quali, benchè in apparenza ben nutrite, pur soffrono certi mali occulti. Io sono ben lungi dal dubitare alcuno poco della fede che prestar devesi ad attestati di tal genere rilasciati da un medico il quale gode della pubblica confidenza; la Chiesa istessa caricando della responsabilità la coscienza di chi ricerca tali fedi, non ne dubita punto. Prendendo però le cose come alcune volte vogliono esser prese, mi sembra che talora nascer debbano certi inconvenienti i quali servir non possono all' edificazione de' fedeli. Io non voglio perciò farmi a prestar piena fede ad una notizia per cui ci si racconta che tali attestati si trovano vendibili in tutte le botteghe di caffè d' Italia. *Allgemeine deutsche Bibliotheck*, XLII band, II stuck, s. 487.

(1) *Ad Furiam, de viduitate servanda.* — *Ad Demitriadem, de servanda virginitate.* — RAMAZZINI, *De Virginum Vestalium valetudine tuenda. Oper. omnium*, p. 691.

colorito pallido e un abito di corpo tumido e leucoflemmatico distingue tra tutti gli altri monaci i Certosini e quegli altri che in ubbidienza alla regola mangiano sempre magro. Haller ci racconta che essendosi egli messo al vitto pitagorico per certi dolori de' piedi ed altri incomodi ch' egli ripetea dalla dieta animale, ebbe sempre a provarne maggior debolezza di tutto il corpo e una certa spossatezza ne' travagli di spirito e nella tensione d' amore (1). Le allentature sono frequentissime tra' religiosi che astenendosi dalle carni vivono di cibi oliosi e grassi. Cleghorn trovò che questo stesso male era assai comune anche tra gli abitanti di Minorca, perchè i molti cibi magri e flatulenti distendono moltissimo le intestina, e con ciò impiccoliscono lo spazio che le deve contenere (2).

Il soverchio mangiar pesce altera non solo la buona costituzione del corpo, ma muta talora anche le inclinazioni dello spirito. Scioppio, che sopra ogni cosa studiava di menare una vita austera e di fare ne' suoi alimenti una scelta scrupolosa onde prevenire tutti gli attacchi della concupiscenza, osservò che i pesci lo rendevano più libidinoso che non le stesse carni (3). Quest' osservazione, s' ella è vera, come già l' avvertì Montesquieu, deve aver opposti degli ostacoli non preveduti allo zelo di certi santi fondatori di ordini mona-

(1) *Elementorum*, loc. cit., § IV.
(2) *Beobachtungen über epidemische Krankheiten*, s. 86.
(3) *Der Arzt*, CCXIII stück.

stici. Certi pesci danno un chilo molto fino; ed ella è osservazione già molte volte confermata, che i pesci marini eccitino la libidine (1), e che quell' evidente fecondità che incontrasi negli abitanti di città marittime, dipende in gran parte dal grandissimo uso di quel cibo (2). Zückert ci racconta che l' infiammazione delle pudenda è una malattia molto comune nel paese di Brunswick. Lange dice che gli individui d' entrambi i sessi vi vanno soggetti senza causa venerea; egli ripete questo male dalle aringhe e dai ghiozzi di cui quegli abitanti si riempiono lo stomaco tutto l' anno. Questi pesci, continua egli, contengono un sale acre, volatile, che in singolar maniera irrita i genitali, onde alcuni ne provano delle terribili infermità, e gli altri sentono rendersi l' orina sì acre, che quelle parti ne vengono corrose ed infiammate (3). — Quante volte avvien quindi che persone religiose si flagellino spietatamente e si tormentino in mille modi onde reprimere de' movimenti libidinosi che senza loro colpa si destano in esse! Il cuoco o la cuoca del convento sono di frequente la sola cagione di tanti affanni e di tante battiture.

La carne de' pesci tende alla putrescenza più presto assai che quella d' ogni altro animale; per lo che o atteso il calore della stagione, o la vita sedentaria di chi mangia quel

---

(1) *Göttin. gel. Anz.* 1776, s. 1145.

(2) *Allgemeine deutsche Bibliotheck*, XXVII band, 2 stück, s. 421.

(3) *Von den speisen aus dem Thierreiche*, s. 109.

vitto, nascono molti mali nello stomaco e negli umori. E ciò singolarmente s'osserva nella classe de' cittadini poveri, i quali accontentar si devono di mangiarne degli inferiori, de' viscidi, degli acquosi, o già morti da lungo tempo, poichè far non possono la spesa degli altri (1): perciò egli è chiaro che non vanno contati tra' paesi più sani quelli in cui il principale alimento del popolo consiste ne' pesci e nei vegetabili. Così, per cagion d'esempio, venne osservato che i Greci odierni, i quali hanno molti giorni di digiuno, in cui mangiano solo erbaggi e pesci, sono più soggetti alla lebbra che non gli stessi Turchi i quali pur mangiano maggior quantità di carne. De Paw dice, a gran ragione, essersi quest' osservazione avverata presso tutt' i popoli i quali costretti essendo a nutrirsi di soli pesci, sono soggetti ad ogni genere di malattie cutanee (2). « Il grande uso « de' pesci, dice Zimmermaun, dispone gli abi- « tanti dell' Olanda a molte malattie croniche: « quel cibo poi e certi altri che contengono « molto glutine, e nominatamente il formag- « gio, li rende soggetti al calcolo della ve- « scica. I Groelandesi si bevono l'olio di pe- « sce, per cui i loro umori imputridiscono (*) « a segno, che il vajuolo recatovi dalla Da-

(1) *Zuckert*, loc. cit. — *Haller*, *Huxham* e molti altri.

(2) Loc. cit., s. 110. — Il contagio lebbroso eccita già di per sè alla libidine. — Vedi *l' introduzione alla Polizia medica*, vol. I.

(*) *Cioè sono più disposti alla putrefazione; perchè, come si è detto altrove, gli umori sotto il dominio della vita ed in circolo, non imputridiscono mai; e come le sperienze hanno provato.*

« nimarca distrusse quasi la metà della na-
« zione, e prese un' indole sì micidiale, che
« gli infermi ne morivano in sul terzo dì (1) ».

§ 7.

Dell' associazione de' cibi d' entrambe le classi.

L' alimento che, dietro la più comune esperienza, meglio conviene alla nostra spezie, è quello il quale alle sostanze tratte dal regno animale accoppia quelle del vegetabile. L' acido naturale che tutte le piante e i frutti contengono, impedisce che la carne mangiata non si corrompa e non passi sì tosto alla putredine; la mescolanza de' due cibi poi fa sì che gli umori nostri restino preservati da certe acrimonie che necessariamente in esse ingenerar si dovrebbero a gran danno della salute nostra ed impedimento delle forze intellettuali, se costantemente valer ci volessimo del medesimo cibo. Il nostro stesso appetito e la nausea che proviamo allorchè ci attenghiamo ad una dieta troppo semplice ed uniforme, ci fanno vedere che la natura nostra richiede una certa varietà di cibi, e c' insegnano che tutti noi, se in tal punto ostinar ci volessimo a contrariarla,

---

(1) *Von der Erfahrung*, II theil, s. 180. Haller dice: « Frequentior piscium usus in sanguine noxium fecit acrimo-
« niæ genus, ex quo scabies, mutata epidermis, morbus pe-
« dicularis, lepra, scorbutus, ulcera maligna, febres sequun-
« tur. In ipsis animalibus quæ piscibus pascuntur, rancidus
« adeps et fluidus, lac ingratum, carnesque fœtidæ ». Loc. cit., t. VI, p. 205-6.

correremmo la sorte di quel confessore francese che alla fine nauseava anche le pernici di cui era sì ghiotto (1).

§ 8.

Origine delle leggi politiche intorno ai commestibili.

Innumerabili furono i tentativi che far dovettero gli uomini prima di arrivar a conoscere quella gran copia di sostanze nutrienti cui ricaviamo dal regno vegetabile e dall'animale: egli era perciò impossibile che alcune non dessero occasione a certe malattie particolari di famiglia ed a cert'altre che tormentavano tutta una popolazione; nacque quindi che alcuni capi di repubbliche vedendo i loro popoli afflitti da malattie epidemiche, si mettessero talvolta ad esaminare l'alimento di cui generalmente si servivano.

Noi sappiamo, per cagion d'esempio, avervi tra le lucerte una specie chiamata *Gekko*, il di cui veleno riesce mortale se alcuno mai ne inghiottisse (2): Mosè proibì al suo popolo di mangiar lucerte di sorte alcuna, sebbene le genti che lo circondavano, sembrino averne

(1) Egli ci riescirebbe quindi molto difficile d'imitare gli abitanti del regno di Madure nell'India, i quali in tutta la vita loro s'astengono da ogni sorta di carni, fin da quella de' pesci, ed anche dal vino; essi credono che il gustar di tali sostanze sia cosa sì vituperevole, che chi lo fa debba restarne disonorato. *Lettres édifiantes*, I recueil, p. 16, 17.

(2) *HASSELQUIST, Reise nach Palästina.*

fatto grand' uso. Egli è probabile assai che in conseguenza di replicate osservazioni di tal sorte venisse abolita la pratica di mangiar cose a cui fu di mestieri aver ricorso in tempi di fame, o cui con evidente danno della salute qualche capriccioso innovatore introdur volle presso de' suoi. Noi troviamo quindi già presso le nazioni più antiche alcuni regolamenti politici emanati in proposito de' commestibli. Gli antichi Egizj avevano tre sorti di leggi dietetiche; all' osservanza delle prime erano tenuti i soli sacerdoti, le seconde obbligavano soltanto alcune provincie ed alcune città; le altre dovean esser seguite da tutta la nazione: nessun cittadino potea ricusare ubbidienza a quanto esse gli prescrivevano (1). Queste leggi avevano singolare cura de' sacerdoti; poichè essendo in que' paesi endemica la lebbra, e restando ogni sacerdote inabile al suo officio sì tosto che in esso si manifestava il menomo vizio della cute, n' era sommamente necessaria una tal precauzione. De Paw dimostrò che i sacerdoti egizj, mossi da queste stesse ragioni, aveano ordinato a tutto il popolo di prendere una pozione lassante una volta al mese (2). Sì tosto che nel regno manifestavasi qualche epidemia, veniva prontamente ordinato che nessuno osasse più ammazzar oche, sebbene tutto l' Egitto in ogni altro tempo ne mangiasse in grande copia; e gli abitanti erano in quelle

(1) *Recherches philosophiques sur les Egyptiens et les Chinois*, tom. I, p. 107.
(2) Loc. cit., p. 152.

circostanze ridotti a nutrirsi quasi di sole colombe (1). Le leggi che in tal proposito Mosè prescrisse agli Ebrei, i quali erano cotanto molestati dalla lebbra, sono un vero capo d'opera; talchè le susseguenti età non sono in grado di mostrare che governo alcuno si abbia preso mai tanta sollecitudine della salute de' popoli cui reggeva.... Giustino ci racconta che Serse, oltre a cert' altre cose, proibì ai Cartaginesi di non più mangiare i cani, e minacciò loro la guerra se ubbidir non volessero a questo suo comando. Nel celebre *Ædilitium Edictum* si ricordano diversi cibi e bevande il di cui uso doveva venir soppresso in Roma (2): tra i quattro edili che d'ordinario erano in carica, ve n'avea due a cui era addossata la cura delle biade, d'onde venne loro il nome di *Ædiles cerealcs* (3). Per non diffondermi qui ulteriormente dirò non esservi stata nazione civilizzata che non ci abbia lasciate delle eccellenti regole intorno al buon governo delle vettovaglie; io le rife-

(1) *Hieroglyph.*, lib. I, cap. 56. — De Paw parlando del grande uso che gli Egizj facevano delle oche, porta opinione che i nostri Ebrei, che sì grande copia ne nutrono, abbiano ereditato tal gusto da quel popolo. Loc. cit., p. 171. — Il cavalier Michaelis crede per lo contrario, che gli antichi Ebrei non mangiassero tante oche quante quelli de' nostri giorni; e lo prova con dire che il nome di quell' uccello o non trovasi nella Bibbia, o cercar si deve tra gli animali vietati. — *Mosaisches Recht*, § 203.

(2) *Michael. Alberti, Dissertatio commentationem medicam in Ædilitium Edictum exhibens*, p. 29, 30.

(3) *Petrus Muller, in annotationibus ad Struvii Syntagma juris civilis.*

rirò in seguito, e ciò singolarmente perchè in molti paesi solo se n'osserva parte, e in molti altri esse vennero del tutto neglette.

§ 9.

Necessità di perfezionar queste leggi. Doveri della polizia.

Egli è quindi di mestieri che la polizia più che in ogni altra materia faccia ogni sforzo onde nulla lasciar andar perduto delle verità che le generazioni precedenti imparar dovettero a conoscere a prezzo sì caro e con tanti pericoli. Essa deve percorrere la storia di tutte le età e di tutti i popoli onde conoscere tutte le vie per garantire la sicurezza pubblica, la quale con indicibile danno della società cotanto deve soffrire per l'aspetto ingannatore di molti commestibili, per l'avarizia de' venditori, e sovente per la ghiottoneria e l'ignoranza de' cittadini. — Essa deve sopra ogni cosa usare la massima attenzione acciò insorgano meno ostacoli che fia possibile ad impedire al popolo la convenevole scelta degli alimenti più atti a nutrirlo, e più salubri, e acciò questi sieno della miglior qualità; — osservare e conoscere le malattie epidemiche, ed esaminare di quale vitto singolarmente si vaglia questa o quell'altra classe d'abitanti; — deve vedere se mai l'eccessivo uso d'una data specie di cibo non sia cagione per cui tra gli abitanti d'una tale provincia s'ingeneri nel sangue una certa proprietà, o una

singolare inclinazione a certi mali endemici, e dia così motivo ad una maggiore mortalità. Non basta che il governo si metta a meglio organizzare la dieta de' cittadini allorchè spargesi il terrore d'una pericolosa epidemia: egli è necessario ch'esso prima di tale epoca spaventevole determini ogni specie de' commestibili ordinarj, e con paterna amorevolezza ponderi i varj loro rapporti colla salute del popolo, e conosca l'influsso che aver possono sulla costituzione de' cittadini presenti non solo, ma anche de' venturi. Conviene finalmente che i magistrati raffrenino l'avarizia e la mala fede de' mercatanti di grano, che sì nocevoli sono al bene e alla salute de' cittadini; scoprano e puniscano tutte le alterazioni delle vettovaglie; mantengano in questo punto le regole della più scrupolosa nettezza; vigilino incessantemente sui trasgressori, e provvidamente si preparino onde far fronte ad accidenti fortuiti.

§ 10.

Scopo de' seguenti articoli.

Io m'occuperò ne' seguenti articoli a trattare di quest'interessantissimo oggetto in quanto spetta ad un medico, ed a trattarne in modo che ogni magistrato abbia in seguito a combattere meno difficoltà, onde metter riparo a tanti disordini che in tutti gli Stati nascono quotidianamente in questo punto. I diversi regolamenti qua e là emanati da provvidi governi mi agevoleranno quest'impresa, e mi

serviranno d'eccitamento ond'io mi dia a meditare ciò che potrebbe venir riformato od aggiunto. Molte cose dir si possono su di tal materia, e io mi lusingo che i miei lettori avranno gran piacere di veder raccolte in uno tutte le misure sanitarie che qui appartengono.

Articolo Primo.

Delle carni come oggetto della vigilanza della polizia.

Robur majus est ab eo alimento, robur enim pendet ab eo reparato, quod est ammistum.

Haller, *Elem. Phys.*, t. VI, p. 208.

§ 1.

Il gusto e la fantasia nostra, l'antica pratica del paese cui abitiamo, determinano per ogni dove quali esser debbano gli animali che colle carni loro hanno a nutrirci. Quindi vediamo che 'l ricco conta tra' bocconi più ghiotti certi piatti cui un contadino, per altro non molto dilicato, guarda con grande stupore se li vede imbandire. Il nostro villano fa grande festa se mangiar può un gatto arrostito od un gufo stufato; i Kamtscaldi hanno l'olio di balena in luogo di butirro; i Kalmuki divorano le placente de' loro animali; gli abitanti dell'isola di Timor si godono i pipistrelli, e i Groelandesi certi cani selvatici di cui le nostre belle non saprebbero senza nausea sopportare la semplice vista. Gli abitanti di Ar-

racan mangiano sorci, ratti e serpenti; gli Arabi riguardano come delizia della loro mensa quelle cavallette che vedemmo infestar la nostra Germania. In tutte le città dell'Arabia, da Babel Mandel fino a Basra, si portano in su' pubblici mercati moltissime cavallette. Niebuhr vide un Arabo che ne cuoceva; esso le gettava sulle bragie, le arrostiva per un qualche tempo, e poi prendendole per i piedi e per la testa, se le cacciava in bocca lasciando addietro quelle sole parti; altri poi le seccano ne' forni, le cuocono lesse e le mangiano condite con un po' di sale. Su tutte le fiere se ne vedono de' gran panieri; e gli Arabi, che avidamente se le ingozzano, fanno le grandi meraviglie in pensare come mai noi Europei possiamo senza nausea mangiarci delle ostriche, de' granchi ecc. (1). Gli Italiani non badano punto alla carne d'asino che contiensi in molti loro salumi; mentre negli scorsi secoli i nostri buoni Tedeschi venivano dalla corte di Roma puniti perchè mangiavano carne di cavallo (2). Io medesimo conobbi individui

(1) *Carsten. Niebuhr*, *Description de l'Arabie*, p. 151.

(2) Papa Gregorio III scriveva al santo vescovo Bonifacio in questi termini: « Io ho avute relazioni che tra' vostri si « ritrovano molti i quali mangiano carne di cavallo selvag- « gio e domestico. V' avverto perciò di non permettere ad « alcuno tanto disordine, e d' impedirlo con tutti i mezzi da « nostro Signor Gesù Cristo somministratici. Imponete ai « trasgressori delle penitenze ecclesiastiche; imperciocchè « questo costume è immondo e vituperevole ». Tom. VI. *Concil. L'Abb coll.* 1468. — Papa Zaccaria, che succedette a Gregorio, confermò l' ordinazione del suo antecessore, e proibì inoltre la carne delle lepri, de' castori, delle cicogne, delle

i quali senza danno e senz' alcuna sensazione ingrata si mangiavano de' ragni vivi in un coll' insalata (1). In Francia si condiscono ancora certi scarabei, e poi inzuccherati si spediscono in Germania, dove molti se ne smerciano fino nelle stesse corti. A me non spetta d' esaminare altre qualità degli alimenti che provengono dal regno animale, se non quelle le quali devono venir esplorate da' magistrati, onde i cittadini ottengano un cibo sano. Lo stesso animale destinato al macello può somministrar carne sana o ammalata, di digestione facile o difficile; la salute del popolo dipende tutta dall' onestà e dalle cognizioni de' macellari e di coloro che dal governo sono destinati ad esaminare le carni. Io m' accingerò dunque a sviluppare tutte le circostanze, ed a mostrar delle regole che potranno servire di norma universale e costante.

---

cornacchie ecc. ecc., loc. cit. 1525. — *Schmidt*, *Geschichte der Deutschen*, I. th., s. 6. — Le cagioni per cui allora si vietava l' uso della carne di cavallo, più non hanno a' nostri dì la forza di prima; non dovremmo noi tentar ogni via onde indurre il popolo a pascersi di carne di cavallo, come le facevano i padri nostri che più d' ogni altro cibo l' appetivano? Il prezzo di quest' animale, già d' altronde utilissimo, si accrescerebbe di molto; e 'l povero contadino avrebbe campo di far un nuovo guadagno che ora gli è tolto. I soldati ne mangiano pure, se vi sono costretti; chè non potrà mangiarne il povero, che tante volte manca del vitto più necessario?

(1) Io venni assicurato che i contadini de' contorni di Kochersberg nell' Alsazia mettono un grosso ragno nella lucerna, e bevono un po' di quell' olio quando vogliono risparmiare un qualche drastico.

§ 2.

Pratiche delle nazioni più antiche.

È degna d' ogni considerazione la scrupolosa sollecitudine del legislatore degli Ebrei, il quale determinò ogni specie d' animali che dal suo popolo potessero venir mangiati o del tutto, o solo in parte. Ci deve rincrescere assaissimo che ignote sieno le cagioni per cui a creder nostro troppo sottilmente o quasi senza fondamento gli animali vennero distinti in mondi ed immondi, in leciti e vietati. Egli è però probabile asasi e pressochè certo, che la dieta degli Egizj e quella degli Ebrei, che poco ne differiva, fosse fondata sull' esperienza, la quale dimostrata avea l' utilità di mettere alcuni limiti all' appetito di nazioni che soggette vivevano a certe particolari malattie. Gli Egizj e i Fenicj anzichè a mangiare della carne di vacca si sarebbero indotti a mangiarne di umana (1). Quella notabile venerazione di cui presso tutti i popoli dell' Indie vengono onorate le vacche, non permette che alcuno ne ammazzi: la cagione di tal costume non devesi forse cercare tanto nella trasmigrazione dell' anime da quegli abitanti creduta, quanto nell' infinita utilità di quelle bestie, e fors' anche in certi altri motivi meramente fisici. I Maomettani dell' Egitto e della Siria, e fin quegli stessi di Costantinopoli, dove il caldo non è tanto che nel-

(1) *Porphyr.* II.

l'Indie, riguardano ne' mesi della state come cibo insalubre la carne di bue, e ne mangiano solo rare volte. I legislatori dell' Indie credettero necessario di proibir interamente l' uso delle carni pel solo motivo dell' insalubrità; imperciocchè la plebe d' ogni paese è avvezza ad ubbidir più volentieri a' precetti della religione, che non a' consigli de' medici. Questa mia supposizione viene confermata da un fatto riferito da Niebuhr. Egli racconta d' aver parlato con un mercatante e con un marinaro, europei, i quali essendo prigionieri presso a' Maratti, fecero molte rimostranze onde ottener della carne, di cui non potevano fare a meno; non furono queste infruttuose; essi ebbero giornalmente della carne di pecora e de' polli (1).

Ventotto erano i precetti prescritti agli Ebrei in proposito de' cibi vietati; tra' quali quattro erano comandi, e gli altri tante proibizioni, nove delle quali avevano per iscopo la dieta animale. Michaelis sviluppò egregiamente alcune cagioni per cui al popolo ebreo venne imposta quella legge dietetica (2); egli mi sembra però che la maggior parte di queste regole fossero basate sopra osservazioni ed esperienze che non conosciamo. Le leggi principali erano le seguenti.

I. Nessuno mangi bestie feroci,
II. Nè uccelli immondi,
III. Nè carogne,

(1) *Niebuhrs, Reisebeschreibung nach Arabien*, II band, s. 24.
(2) *Mosaische Gesetze*, § 203.

IV. Nè carne d'un bue lapidato,
V. O sbranato,
VI. O strappata mentre l'animale ancor viveva;
VII. Non è permesso di mangiare il sangue,
VIII. Non il grasso d'un animale immondo, o un tendine slogato,
IX. E finalmente non lice mangiar carne cotta nel latte (1).

Gli altri divieti riguardavano i pesci, i rettili, i vermi e 'l regno vegetabile.

Tra tutti gli animali quadrupedi v' aveano dieci soli generi che servir potevano d' alimento agli Ebrei; il bue cioè, la pecora, la capra, il cervo, il capriuolo, il bufolo, il daino, il camoscio, l' ibice e'l cammellopardo. Erano pur permesse tutte le specie che a questi generi appartenevano; vale a dire tutti gli animali a unghia bifida e tutti i ruminanti.

Nella classe degli uccelli erano proibite ventiquattro specie (2), e sono l' aquila, il grifone, l'aquilastro, l'alcione, il nibbio, l'avoltojo, il corvo, lo struzzo, il gufo, la folaga, il milvo, il cigno, la cicogna d'Egitto, lo smergo, l' uccello purpureo, la strige, il pellicano, la cicogna, l'upupa, e 'l pipistrello (3).

---

(1) *Rabbi* MOSIS MAIMONIDÆ, *Tract. de cibis vetitis.*

(2) « Non avendo noi sufficienti cognizioni della lingua, « ci diventa impossibile di diciferare quali uccelli sieno stati « da Mosè proibiti. Gli Ebrei che tuttora credono obbliga- « toria la legge mosaica, sono nel triste caso di non inten- « dere una legge cui devono osservare, o d' intenderla come « meglio pare a' Rabbini ». — MICHAELIS, loc. cit., § 204. — Tale è la situazione di tutti i popoli, le di cui leggi sono di data molto antica.

(3) *Deuteronom.* 14.

Alcuni punti di questa legge erano ancor più rigorosi presso gli Egizj: essi non potevano mangiare la carne d'un bue che giunto fosse all'epoca d'andare alla monta, e avevano tant'avversione per la carne di porco, che in ciò potevano servir di modello agli stessi Ebrei. In molti altri punti, per quanto ne sappiamo, la legge dietetica degli Egizj s'avvicinava moltissimo a quella de' Gindei da me riferita, e proibiva trenta generi d'animali. Erano vietati tutti gli animali di rapina, sieno diurni o notturni, la cicogna d'Egitto, le grù, le cicogne, i calandrini, le upupe, che vengono comunemente riguardate come gli espurgatori dell'Egitto; tra' quadrupedi le donnole, gl'icneumoni, i cani. I sacerdoti non potevano cibarsi di animali che si nutriscono di pesci; lo stesso popolo non potea recarsi al Nilo per prendervi delle lontre (1).

Gli apostoli e gli altri membri del primo concilio di Gerusalemme statuirono che ogni fedele avesse ad astenersi dalle carni offerte in sacrificio, da quelle di animali soffocati e dal sangue (2). I Maomettani hanno un divieto generale di non mangiare le carni d'animali che si pascono di carne umana, o di quelli che ne vanno in cerca: essi non gustano gli animali che sono stati uccisi da un altro; le be-

(1) *Recherches phylosoph. et historiques sur les Egyptiens et les Chinois*, t. I, p. 163.

(2) *Act.* 15. — Fleury dice che queste legge fu comune a tutt'i popoli della terra, perchè portata da Noè quand'egli uscì dall'arca. *Histoire ecclésiastique*, t. I, p. 75.

stie uccise alla caccia sono pure se i cani hanno solo leccato il sangue; ma sono impure e vietate se da quelli fossero state intaccate: essi non possono mangiar d'un animale ucciso senza perdita di sangue; un uccello ammazzato con qualche strumento ottuso è immondo; è pur vietato un uccello che ferito dal cacciatore viene a cadere su d'una casa o su d'una roccia, conservando però tanto di forza di muoversi di là, e d'andar a morire in altra parte. Essendo che molte volte riesce difficile di determinare se un animale sia stato ucciso come la legge prescrive, sembra che i Turchi sieno meno ghiotti del salvaggiume di quello che siamo noi altri Europei. Il sangue è generalmente vietato a tutt'i Turchi; lo sono pure il leone e tutto il genere de' gatti, la tigre, gli uccelli di rapina, come, per cagion d'esempio, il milvo, il falcone, l'aquila ecc.; oltre a questi, la volpe, una razza di grossi ratti, le rane, il porco spino, le tartarughe, le vespe, i serpenti, gli scorpioni, e in altri paesi anche i cavalli (1).

Anche gli antichi Romani solevano interdir l'uso di certe carni, il che singolarmente facevano a' sacerdoti a cui era vietato non solo di mangiare, ma fin anche di toccare la carne di capra (2), perchè da quelle specie d'animali si ripetevano in que' tempi molte malattie. Plinio pretendeva che le capre non fossero mai senza febbre (3). Il venditore dovea in ogni

(1) *Niebuhr*, loc. cit., p. 157. seq.
(2) *Plutarch.*, *in Quæst. Roman.*
(3) Lib. VII, cap. I, lib. XXVIII, cap. X.

altro caso garantire per qualche tempo il buono stato di salute dell'animale venduto: le sole capre facevano un'eccezione a questa legge (1). Ippocrate stesso ci assicura osservarsi molto frequente e molto ostinata l'epilessia in certe regioni della Libia, dove gli abitanti principalmente si nutriscono di carne di capra (2). Fuvvi un tempo in cui i Cartaginesi mangiavano i cani; ma Dario ne li distolse facendone loro rigoroso divieto (3).

§ 3.

Necessità d'introdurre delle leggi analoghe.

Ora poichè ne' climi temperati dell'Europa si mangiano a' nostri giorni alcuni animali senza danno veruno, il che non avveniva in paesi più caldi e molestati da certe malattie endemiche, forz'è che alquanto ci discostiamo dalle regole a tal proposito prescritte da quelle antiche nazioni. Ma benchè la sorte nostra sia più avventurata di quella di que' paesi, troviamo però che paragonando la noncuranza nostra colla sollecitudine di que' popoli, di gran lunga essi ci superavano nel fare de' provvedimenti in punto delle vettovaglie, ed anche di molti altri usi che sono introdotti in ogni città ben regolata, o meriterebbero di esserlo, avuto il

(1) « Capras sanas sanus nemo promittit, nunquam enim « sine febre sunt ». *Varro*, lib. *De re rustica*, c. III.

(2) *De morbo sacro.*

(3) *Justinus*, lib. XIX. *Bulengerus*, *De conviviis*, lib. II, cap. XXIV.

debito riguardo alle circostanze dello Stato a cui si vogliono appropriare. E pur la polizia dovrebbe in oggi più che giammai vegliar attentamente onde reprimere e metter de' limiti necessarj all' avarizia ed alla malafede de' mercatanti di carne; imperciocchè non ogni padre di famiglia si dà a' nostri giorni a coltivare la pastorizia e a trar dalla sua greggia la carne che per sè e pe' suoi gli abbisogna. Felice nel seno de' suoi figli, egli si sceglieva l' agnello il più grasso, ed esaminandone attentamente le intestina ed altri visceri, gettava come immondo ciò che gli pareva scostarsi dallo stato naturale d' un animale sano. — Ma non è perciò ch' io pure non veda con Sonnefels, che l' accordare ad ognuno la libertà di vender carne non sia uno de' più gravi ostacoli al buon ordine necessario onde conservare la salute pubblica. La turba del volgo non ha nè cognizioni nè onoratezza bastante, e noi abbiamo sempre gran ragione di temere che molti, pesando la sicura perdita di un animale sospetto colla probabilità del danno che può venirne loro, se ne mangiano, non s' inducano ad arrecar grave nocumento a sè stessi; il che singolarmente avviene se la povertà o la mancanza di carne migliore li porti a giudicare meno cattiva una carne che mangiar non dovrebbesi, § 31. Oltre a questo, v' ha ancor un altro motivo. Il commercio de' bestiami fassi in oggi con regioni molto rimote, ond' è che a cagione della distanza s' accrescono sempre i dubbi sulla sanità degli animali da macello; di che non aveano a temere i padri nostri, che tutti essendo pastori, si nutrivano delle proprie greggie.

§ 4.

Leggi sul bestiame ammalato; leggi egizie, ebraiche, turche ecc.

Essendomi io in questo articolo prefisso di raccogliere e ponderare le leggi che sul punto delle carni vennero emanate, credo dover incominciare a riferir quelle che riguardano la sanità degli animali da macello, a far osservare le quali erano eletti certi individui destinati all'ispezione delle carni.

Gli Egizj avevano già ne' tempi antichi conosciuta la necessità di queste leggi: essi avevano alcune persone incaricate di esaminare tutti gli animali che servir dovevano per la corte del re e pe' sacerdoti, di riferire se fossero sani o ammalati, e d'attaccare a' primi un certo segno, mercè cui distinguerli (1). Nessun Ebreo di qualche distinzione avrebbe mai mangiato d'un animale che, affetto da malattia, fosse stato ucciso poco avanti che morisse, sebbene la Sacra Bibbia non ne contenga alcun espresso divieto. — Qualora però, dice Maimonida, si scorgesse nell'animale una malattia, e che 'l macellaro avesse voluto prevenire la morte, soleasi riguardar la carne siccome immonda e vietata (2). Nessun Ebreo poteva, sotto pena di castigo corporale, impiegare per uso domestico le carni d'un animale che fosse in tanto pericolo da non poter più stare ritto se

(1) *Rech. phylos. sur les Egypt.*, t. I, p. 129.
(2) *De cibis vetitis.*, c. IV, p. m. 62.

fosse stato sollevato da terra; nè valeva che esso avesse mangiato stando così sdrajato; egli facea di mestieri che il proprietario provasse che l'animale, al momento in cui venne ucciso, mostrò delle convulsioni, od estese o ripiegò all'indentro una delle gambe anteriori; ciò non richiedevasi in quelle di dietro, in cui bastava di aver osservato una piegatura della coscia. Se nulla di ciò accadeva, l'animale era dichiarato una carogna, e la carne n'era vietata, di modo che d'altro approfittar non potevasi il padrone, che del solo ventricolo per far coagulare il latte. Non poteasi mangiar la carne d'un animale o d'una parte di esso, che fosse presa da consunzione; ma non v'avea però minaccia di castigo contro chi contravveniva. Se la consunzione era solo estesa a un punto da lasciare speranza che l'animale giungesse a riaversi, potevasi ammazzarlo e mangiarne (1). Un animale morto da sè, o ucciso fortuitamente, doveasi riguardare come cosa abbominevole. « Essi non mangeranno e non si « contamineranno colle carni d'un animale « che sia morto da sè o stato sbranato dalle « fiere. Io sono il Signore (2). — Voi non « gusterete le carni d'un animale di cui abbia « già mangiato un altro animale, ma le get- « terete a' cani (3). — Chiunque, sia egli del « paese o straniero, mangierà carne d'un ani- « male morto da sè o lacerato dalle fiere, do-

(1) *Levitic.* 22, v. 8.
(2) *Ibidem.*
(3) *Exod.* 22, v. 31.

« vrà lavare i suoi vestiti e 'l suo corpo, ed « esser impuro fino a sera; in tale guisa egli « ritornerà puro. — Egli pagherà il fio del « suo peccato s' egli non si lava e non lava « le sue vesti (1) ». — Maometto dice nell' Alcorano: « A voi sono proibite le carni mor- « ticine, il sangue, le carni di porco, quelle « sacrificate agli idoli; v' è anche vietato ogni « animale affogato, o morto per un colpo o « per una caduta, o ucciso da altre bestie da « corno, o lacerato dalle fiere, qualora voi, « pria ch' esso spirasse, non l' abbiate am- « mazzato » (2). Il cavalier Michaelis appoggia la necessità di queste misure riportando una circostanza particolare dell' Arabia e della Palestina: dice egli, trovarsi in que' paesi molti lupi affetti dalla rabbia, e per conseguenza molti cani e molte volpi in cui da quelli si propagò la malattia. Se trovisi adunque, continua egli, in campo aperto un qualche animale sbranato, ma che non abbia ancor servito di pastura ad altre bestie, v' ha sempre gran rischio ch' esso sia stato morsicato da un cane, da un lupo, da una volpe o da uno sciacal rabbiosi, e possa per conseguenza comunicare quella terribilissima malattia a chi ne mangiasse; perciò quando v' è tal pericolo, meglio è sempre peccare nell' eccesso di precauzione anzi che nel difetto (3). Presso i Romani v' erano quattro edili i quali aveano l' in-

(1) *Levit.* 17, v. 15, 16. *Item.* 11, v. 39, 40.
(2) *Sura*, v. 4.
(3) Loc. cit., §. 205.

cumbenza di vegliar su tutte le vettovaglie, e faceano gettar nel Tevere tutta la carne guasta o cattiva (1). Gli stessi barbari Kirgisi non mangiano di nessun animale morto impuro, zoppo, o altrimenti difettoso (2). Nella censura de' costumi che i Vescovi di Germania annualmente intraprendevano a' tempi di Carlo Magno, solevano essi dimandar sempre a' loro diocesani, se v' avea tra di loro alcuno che mangiasse sangue o le carni d' un animale morto da sè, o sbranato da qualche fiera. Da questa pratica, dice Schmidt, possiamo vedere che molte discipline dietetiche prescritte dall' antico testamento, venivano ancora osservate nella nostra Germania (3).

§ 5.

Pratiche contrarie d' altri popoli.

Non tutte le nazioni però usano su di questo particolare tanta dilicatezza. Un animale morto di malattia può venir mangiato da' Maomettani (4). Gli Ottentotti non hanno alcun ribrezzo di mangiare il loro bestiame, morto sia di vecchiezza o sia di malattia: essi sono in questo punto affatto simili agli antichi Tro-

---

(1) *Michael* ALBERTI, *Comment. in Ædilitium edictum*, § 2, p. 5, 29. 30. — *Petri* MULLER, *Annotationes ad* STRUVII *syntagma juris civilis.*

(2) PALLAS, *Reisen*, I th., s. 333.

(3) *Geschichte der Deutschen*, I theil, s. 582.

(4) *Sura*, v. 4.

gloditi (1); così usano pure i Kalmuki (2), i quali, se avvien che muoja loro un qualche animale, o lo debbano ammazzare a motivo di malattia, o abbiano avuta una caccia sì felice, che loro avanzi della carne, fanno appunto come tutti gli altri popoli erranti, che seccano le carni che avanzano, tagliandole in fette ed esponendole all' aria libera, o fumandole nelle capanne (3). Gmelin il seniore ci racconta de' Tangusi, che non s' inducono sì di leggieri ad ammazzar qualche capo di bestiame, poichè sono avvezzi a trar partito dalla carne morticina (4). I nostri Zingari si mangiano senz' alcuna nausea i porci crepati che trovano insepolti. Tode riporta l'esempio di alcune povere famiglie, le quali avevano mangiato delle vacche morte in occasione d'epizoozia: egli si attendeva la nuova di qualche gran disastro, ma riseppe poi non esserne seguito alcun male (5). Rinvenni pur altrove un' osservazione, che senza alcun nocumento si possono mangiare le lepri prese dal vajuolo; e che molte centinaja se ne sono vedute vendere senza che alcun compratore morisse (6).

---

(1) *Dissertation sur la rélig. des Afric.*, p. 53.
(2) *Pallas*, loc. cit., s. 319.
(3) *Pallas*, *Ueber die Mongolischen Völkerschaften*, I theil, s. 198.
(4) *Reise durch Sybirien*, II theil, s. 126.
(5) *Medicinische chirurgische Bibliotheck*, II bandes, I stück, s. 160.
(6) *Hannöversche Anzeigen*, XXXIX st.

§ 6.

Un tal costume non riesce sempre nocivo.

Questi fatti, per quanto sembrino strani, perderanno tutta quella stranezza, se consideriamo che s' hanno esempi analoghi de' veleni più attivi, i quali, introdotti nel nostro corpo sotto certe circostanze, nessun nocumento vi produssero. L' olio di tabacco applicato ad una ferita o injettato a poche goccie nelle vene d' un animale si mostra come uno dei più possenti veleni; mentre dall'altro canto quelli che fumano tabacco n' hanno sempre in bocca una qualche dose. — Il veleno della vipera riesce ordinariamente mortale se introducasi in noi per via della morsecchiatura, eppure ne vennero prese internamente delle dosi molto più considerabili, nè se ne vide male veruno (1). Lo stesso dir si potrebbe di altre sostanze.

V' hanno, oltre queste, molt' altre osservazioni d' animali estinti col mezzo di veleni, e poi mangiati senz' alcun pericolo. La maggior parte delle nazioni selvagge avevano per costume d' avvelenar le freccie di cui si servivano per la caccia: esse non temevano punto di mangiare la preda che veniva da loro uccisa con quel mezzo. Gli antichi Bavaresi si servivano ancor nel secolo sesto di frecce avvelenate, quando si recavano alla caccia (2).

---

(1) *Haller*, *Element. Physiol.*, t. VII, p. 58.
(2) *L. L. Alem.*, tit. 3.

In alcuni paesi dell'Alpi soglionsi ammazzare i polli con un coltello che pria viene soffregato coll'erba d'aconito, e nessuno ebbe mai cagione di recedere da questo costume (1). Lungo le coste occidentali dell'Africa, nel paese poco lontano dal Rio Nougue, usano i Negri di andare alla caccia dell'elefante armati di freccie avvelenate: se l'animale viene a cadere, accorrono tosto, ed estirpata quella porzione di carne in cui stava la freccia, mangiano il rimanente senza alcuna tema o ribrezzo (2). Gli Africani del regno di Futua intingono le loro freccie nel sugo venefico d'un albero, il quale, se viene a contatto del sangue, uccide in breve; ma gli animali in questa guisa uccisi, loro servono di cibo salubre come ogni altro (3). I Negri non risentono alcun danno quando mangiano i loro animali domestici che vennero a morte per cagione del sugo crudo di Kassihi (4). Galeno, fondato in vero soltanto su d'osservazioni altrui, pretende che gli animali in parte nutriti con piante venefiche possono venir mangiati senza pericolo veruno (5). Il 25 giugno del 1776 avvenne che nel macello di Medole (nel Mantovano) si vendette la carne d'un bue che, stato morsicato da un cane rabbioso, dati avea

(1) *Dict. encyclop.*, t. II, édit. Genève, p. 350.
(2) *Allgemeine Historie aller Reisen*, II b., s. 446.
(3) Loc. cit., II band, VII buch, s. 137. Lo stesso raccontasi pur d'altri popoli. *Tractatus de venenis, responsum ad tertium dubium.*
(4) *Neueste Mannigfaltigkeiten*, II jargang, IV quart., s. 659.
(5) *Lib. de Theriaca ad Pison.*, c. 10, c. 15.

tutti i segni d' una manifesta rabbia. Tutta la comune entrò in grandissima apprensione, ma non si vide perciò che alcuno di que' cittadini venisse affetto da quella terribile malattia (1). Asti raccolse nel 1778 diverse osservazioni fatte a tal proposito in Pomponesco. Molti di quegli abitanti, chi una parte chi l' altra, mangiarono d' un porco ch' era stato morsicato da un cane rabbioso; nè s' osservò perciò che il male fossesi sviluppato in alcuno, sebbene all' epoca in cui l' autore scrivea, fossero scorsi già diciotto mesi. A queste osservazioni ne sono aggiunte alcune altre fatte in diversi tempi da alcuni amici dell' autore, le quali andarono a terminare con pari felicità (2). Noi troviamo registrati alcuni esempi in cui il sangue d' un bue ammalato cagionò delle febbri maligne a chi n' avea toccato, mentre la carne dello stesso animale non avea recato alcun incomodo a chi se l' avea mangiata (3).

§ 7.

Osservazioni contrarie.

Ma per quanti esser mai possono gli esempi da cui impariamo che in certi casi particolari

---

(1) *Mémoires de la Société royale de médecine*, année 1776, p. 110.

(2) *Göttingische gelehrte Anzeigen* 1780, CXL stuck, s. 1192.

(3) *Recherches sur les maladies épizootiques*, t. I, p. 92, 93. — Item *Acta naturæ curiosorum*, cent. VII, obs. IX, pag. 264. A. E. L. an. 1715, m. octob., p. 463. Vedi il § 11. — Vedi pure il *Kundmann Seltenheiten*, s. 779. — *Scheuchzer*, *Zungekrebs*, s. 58.

nessun danno evidente derivò agli individui che mangiate avevano le carni di animali ammalati, egli è però indubitato che comunemente far non lo si può senza usar di moltissimi riguardi: io riferirò solo alcuni casi in prova di quanto asserisco. Faber ci racconta che una famiglia composta di tre individui fece ammazzare un porco ammalato che avea le fauci enfiate; le carni vennero salate e seccate al fumo. Tre mesi dopo s' avvisarono di mangiarne, ma tutti e tre provarono all' istante dolori di capo, vertigini, intumescenza della faccia, frequenti deliquj, finchè restarono vittime d' una morte crudele (1). Lentilio conservò la storia d' un cittadino di Nördlingen, il quale avendo ammazzato in segreto un bue, venne preso da una febbre maligna nel mentre che volendolo condir con sale se ne stava inspirando gli effluvj; comparve in breve un bubbone sotto l' ascella, il quale entro ventiquattr' ore era ingrossato siccome il capo d' un bambino: l' infelice morì sotto un continuo feroce delirio ed incessanti convulsioni: lo stesso macellajo che servito lo aveva, potè venir salvato solo a grande stento (2). Borello riferisce che in Francia nacque tra gli abitanti una mortale epidemia, la quale prima avea regnato tra le pecore: quasi ognuno avea senza riguardo mangiata la carne degli animali morti (3). Fernelio

(1) *Ephemerides naturæ curiosorum*, decur. I, ann. VI, obs. CXCI.

(2) Loc. cit., decur. III, a. II, obs. CXVI.

(3) *Richter*, *De cura magistratus circa valetudinem civium*, § 2.

riporta che alcuni cacciatori i quali mangiarono d'un lupo rabbioso da essi ucciso, vennero attaccati dalla rabbia; e Behrens lasciò scritto che il latte d'una vacca morsicata da un cane rabbioso riuscì mortale a un'intiera famiglia che n'avea mangiato (1). Lange racconta la storia d'un carrettiere, il quale, comperato per pochi denari un bue eccellente, ma affetto da' primi segni dell'epizoozia, lo ammazzò, e ne salò le carni onde conservarle più a lungo; ma egli ne ebbe appena mangiato per tre giorni, che tosto preso venne da una febbre pestilenziale con de' piccoli bubboni lividi che gli coprivano tutto il corpo. Egli morì in capo a quattordici giorni, e cinque altre persone della sua casa che secolui aveano mangiato del bue, ebbero in breve tempo la medesima disgrazia (2). La *gazette littéraire* di Berlino (3) descrive una malattia che insorse in persone le quali mangiato aveano d'un animale morto di malattia; i sintomi che s'osservarono in quegli individui, simigliavano quelli che nascono da un vero veleno. Quella malattia contagiosa, che nel 1776 infierì ne' contorni di Wilna, venne, siccome ne dicono i pubblici fogli, prodotta dall'aver gli abitanti mangiata della carne di bestiami uccisi mentre erano ammalati (4). De'cani che pasciuti s'erano delle carni d'un bue morto, vennero presi

(1) *Diætet.*, p. 172.
(2) ZUCKERT, *Allgemeine Abhandlung von den Nahrungsmitteln*, § 152, s. 270.
(3) Année 1765, n. 84.
(4) *Karlsruher Zeitung*, 1776, n. 115.

dalla rabbia (1). Già Lemery racconta essersi quella malattia manifestata in un cane il quale avea leccato il sangue che si stava cavando a un uomo idrofobo (2). Un oste del Wirtemberghese imbandì nel 1553 a certi suoi ospiti della carne d'un porco che era diventato rabbioso, e gli ospiti contrassero in breve quel male (3). — Mangetto ebbe da un medico di Ferrara la notizia, che un' intiera famiglia di contadini restò vittima della rabbia per aver mangiato d'una vacca ch' era stata estinta da quella malattia (4). Ben considerando questi ed altri esempi, non so comprendere, come a' nostri giorni v' abbia ancor alcuno, il quale, siccome Plinio lasciò scritto, si pensi di trovare un rimedio contro quel funesto veleno preparando il fegato d'un lupo che in conseguenza di esso sia venuto a morte. — Nel 1774 molti Negri e molte Negre morirono alla Guadalupa presentando de' bubboni e tutti gli altri sintomi della più manifesta infezione, dopo che mangiato aveano de' bovi morti da un mal contagioso (5). Io so da buon canale, che avendo nel 1775 un suddito della prelatura di Kaisersheim mangiato

(1) *Paulet, Des maladies epizootiques*, loc. cit., p. 151.
(2) *Histoire de l'académie royale des sciences*, année 1707, pag. 25.
(3) *Schenkius, De venenis animalibus*, lib. VII. — Vedi anche *Mémoires de la société royale de médecine*, année 1776, p. 110 seq.
(4) *Bibl. pract.*, t. III, p. 428.
(5) *Instruction et avis aux habitans des provinces méridionales de la France sur la maladie putride et pestilentielle, qui détruit le bétail, publié par ordre du roi*, p. 4, 66.

d' un bue morto dell'epizoozia che allora regnava, ebbe ad ammalarne con tutta la sua famiglia; in tutti gli individui s' osservarono delle pustole maligne sparse per tutto il corpo, tutti però ne guarirono a riserva del figlio più giovane. Moltissimi altri casi di mali particolari accagionati da questa stessa causa si trovano registrati nelle opere mediche (1), a cui rimando i miei lettori, contentandomi di riportare ancora una storia comunicataci da Unzer. « Il sig. Odolant Denos, medico in Alencon, « venne alle ore 9 della sera del 9 luglio 1760 « chiamato a visitare due povere famiglie, in « ciascuna delle quali v' aveano tre individui « presi da violentissimi conati di vomito, « sotto i quali niente altro rendevano che « un umore viscido, giallognolo, ma nessuna « sorta di cibo; essi accusavano anche de' tor-

(1) *Amman. Irenicus*, quæst. 25, racconta che l'anno 1677 restarono morti in Lipsia dodici scolari che convivevano in una pensione. Il maestro di casa avea loro imbandita della carne di bovi che internamente avevano di molte ulceri. *Valentini Pandectæ med. leg.*, t. I, pag. 542. — La stessa sventura ebbero per la stessa causa alcuni scolari di Königsberg. *Keppler*, *De febre epidemica Regiomonti*, anno 1649, p. 56. — Vedi anche *Acta naturæ curiosorum*, decur. I, an. IX, obs. CII, CXCI. — Centur. V, obs. LXX, p. 123. — *Garmannus*, *Miracula mortuorum*, lib. II, tit. II, § 356. — *Scultetus*, obs. C. — *Lentilius*, *Miscellan. medic. pract.*, p. 509. — *Eteodremus*, *Med. pract.*, p. 247-248. — *Bresslauische Geschichte*, 14 vers., s. 559. *Thonerus*, lib. IV, observat. XIV, p. 211. — *Riedlinus*, *Lineæ medicæ*, ann. I, aug. obs. 12, p. 241. — *Fort. Fidelis*, *Relat. med.*, p. 130. — *Alberti*, *Comm. medic. in Ædilitium Edictum.* — *Astruc*, *von Geschwülsten und Geschwüren*, I theil, s. 134-135. — *Lancisius*, *post. l. de lue bovilla.* — *Primit. Polon.* II, p. 206. — *Journal de médecine* 1761, mars, etc. etc.

« mini atrocissimi ed un tenesmo presso che
« continuo, per cui recandosi ad ogni istante
« alla seggiola, non evacuavano che un po'
« d' acqua giallastra. Il basso ventre era teso,
« la respirazione difficile e breve, il polso
« debole, la lingua arida; essi accusavano
« una sete gagliarda. Queste persone aveano
« tre giorni prima mangiato della carne d' un
« animale morto di malattia, comperato poi
« per poco danaro dal macellajo, e da questo
« rivenduto al minuto. Una delle due famiglie
« (*Noc*), che mangiato ne avea la sera, non
« risentì molestia veruna durante la notte;
« ma la mattina seguente il padre, il figlio e
« poi la madre vennero assaliti da forte freddo,
« da ansietà e da quegli altri sintomi qui sopra
« enunziati. Le persone dell' altra famiglia,
« sebbene poco ne avessero mangiato a cagione
« del cattivo sapore, ammalarono in poche
« ore, e i sintomi crebbero in esse con sor-
« prendente rapidità. Le simultanee evacua-
« zioni per vomito e per secesso erano con-
« giunte a tutti quegli altri sintomi che s' os-
« servano quando è stato inghiottito un qualche
« veleno corrosivo. Il medico ordinò dei de-
« mulcenti e degli oliosi; il paziente più gio-
« vane morì; gli altri cinque risanarono a
« poco a poco dopo che gradatamente dimi-
« nuirono, e alla fine cessarono le evacuazioni.
« Altri abitanti aveano mangiato di questa
« stessa carne, ma non ne provarono nessuna
« molestia; perchè avendola ritrovata di sa-
« pore ingrato non ne aveano mangiata che
« poca. I sei suddetti individui non aveano

« propriamente mangiata la carne, ma il pol-
« mone e 'l cuore, le quali forse più delle altre
« parti erano state viziate dalla malattia » (1).
Il maresciallo di Sassonia osservò in generale che i soldati francesi i quali nella campagna non ebbero ribrezzo di mangiare i cavalli morti, vennero per tale causa affetti più volte da malattie; dove per lo contrario le truppe tedesche, non inducendosi mai a nutrirsi di quel cibo se non nelle grandi necessità, e usando la precauzione d' ammazzare de' cavalli sani, non ne contraggono nessuna infermità (2).

§ 8.

Altre leggi riguardanti le carni di animali infermi. — Legge ebraica, veneta. — Coûtume de Saint Severt. — *Antichi provvedimenti di Parigi, di Würtemberg, di Sassonia, d' Austria, d' Italia, ecc.*

Perciò quasi tutti i governi, non riflettendo ai pochi casi in cui le carni d' animali infermi vennero mangiate senz'alcun danno, credettero di potere a buon diritto emanar de' decreti che, vietandone assolutamente l' uso, prevenissero tutti i possibili casi di disgrazie, sebbene queste non succedano in ogni incontro. — Un macellajo per l' addietro creduto onesto, il quale presso gli Ebrei poteva venir convinto di aver venduta per sana e monda

(1) *Der Arzt*, CLIII st.
(2) *Rêveries de la guerre.*

la carne d' un animale morto da sè o lacerato dalle fiere, era obbligato a restituire tutto il danaro ch' avea percepito da quella vendita: esso veniva inoltre bandito dalla società e coperto d' infamia; nè potea tornar ad esercitare il suo mestiere, s' egli prima non avea fatta in pubblico la grande penitenza (1). Egli è proibito di mangiar d' un animale che sia stato morsicato da un serpente; perchè vi potrebbe aver qualche pericolo atteso il veleno comunicato (2). — Regnando nel 1599 una ferocissima epizoozia ne' paesi della repubblica di Venezia, ordinò quel Senato che nessuno, sotto pena di morte, ardisse per alcun pretesto vendere o distribuire della carne di manzo; di modo che in quel tempo altra non potevasene mangiare che di montone (3). — L' antica *Coûtume Saint Severt* contiene un articolo particolare sulla vendita di carni di bestiame ammalato. Il venditore per ogni trasgressione era punito con una multa di tre lire e sette soldi (che in oggi danno quasi 34 lire) e colla perdita delle carni, che venivano gettate; le carni sane che trovavansi nell' abitazione del reo, venivano confiscate e distribuite ai poveri dello spedale (4). Il 30 gennaro 1350 pubblicossi in Parigi un decreto il quale ordinava ai macellaj di quella città

(1) *Maimonida*, loc. cit., cap. VII, p. 119.
(2) *Mischnah* VI. *Trumoth*. VIII. Kap. Raabischer Uebersetzung, m. 6, s. 171.
(3) *Ramazzini*, *De contagiosa epidemia, quæ in Patavino agro etc. in boves irrepsit. Operum omnium*, p. 794.
(4) Tit. 10.

di non vender carne che non fosse sana, e quale la vogliono gli ordini già emanati. Il Parlamento di Parigi rilasciò il 29 marzo 1551 un decreto in cui sotto pena di rigoroso castigo corporale proibiva ai macellaj di non mettere in vendita altra carne che quella sana e non corrotta. Vige tuttora nella Francia un ordine per cui i macellaj sono obbligati ad esporre in pubblico per una o due ore tutto il bestiame, ed a pregare il fiscale ch' egli ne faccia esaminar lo stato di salute. — Gli ordini a tal proposito emanati nel principato di Würtemberg l' anno 1588 s' esprimono così: Noi « vogliamo che gli stimatori giurati non solo « visitino il bestiame ancor vivo, ma lo vi- « sitino di nuovo e lo stimino con diligenza, « dopo che sarà stato ammazzato (1) ». Gli statuti di Heinrichstadt comandano « che i « macellaj vendano e distribuiscano ogni gior- « no carne sana e buona, e presa da animali « che non siano stati morsicati dal lupo, e « non abbiano arti fratturati: la carne non « dev' esser fradicia o cacchionosa, non leb- « brosa, insomma non presa da animali in- « fermi, o biasimevole per altri titoli. Le « carni qui sopra menzionate non devono « venir confuse tra le sane e buone, ma se- « parate da esse, acciò non abbiano queste a « guastarsi » (2). L' elettor di Sassonia pubblicò il 6 novembre 1753 un mandato in cui

(1) *Des Fürstenthums Würtenberg Fleisch-und Metzgerordnung*, s. 12.
(2) Cap. XXII.

ordinava « che regnando tuttavia l'epizoozia, « ad oggetto di prevenir tra' suoi sudditi tutti « i mali che potrebbero nascere per tal ca- « gione, nessuno osasse vendere le carni del « bestiame ammalato ». Un simile decreto trovasi anche negli ordini del mercato di Lipsia del 1776 (1). La corte di Vienna rilasciò il 3 aprile 1756 un decreto generale in cui comanda che tutti gli animali destinati al macello, di qualunque specie sieno, debbano venir visitati da' giudici locali, o da altre persone che verranno a tal effetto nominate (2). Lancisi racconta che tutti i principi italiani vedendo nel 1712 regnare tra gli animali bovini una razza di peste, rilasciarono un ordine che nessuna parte di essi potesse venir adoperata negli usi comuni della vita (3). Antonio Dubow, inspettore de' macelli, venne, in vigore d'una sentenza pronunciata il 28 maggio 1716 dalla camera di giustizia di Parigi, condannato ad esporsi in camicia sulla porta maggiore della chiesa con un capestro al collo e una fiaccola accesa in mano: egli avea sul petto un cartello in cui leggevasi: « Inspettore de' macelli, « il quale distribuì a' soldati carne di animali « rognosi e morti di malattia »: e standosene « ginocchioue confessava a voce alta e distinta « ch'egli maliziosamente ardì vendere e di- « stribuire carne di bovi morti ». Questo dis-

(1) Art. 3, § 5, 7.
(2) *Von Sonnenfels*, *Grundsätze der Polizey*, *Finanz- und Handlungswissenschaft*, I theil, § 193.
(3) Loc. cit.

graziato, reo anche di altri delitti, venne in seguito bandito per nove anni, dichiarato inabile all' ulterior esercizio di sua professione, e condannato a una multa di cinquanta mila lire, dieci mila delle quali vennero assegnate agli accusatori. Una simile sentenza venne pure il 16 dicembre dello stesso anno eseguita verso un altro ch' erasi reso colpevole dello stesso delitto.

§ 9.

La carne guasta e fradicia vien mangiata da taluno senza danno.

Ma non si contentò la polizia di questi soli provvedimenti; essa pensò anche a pubblicarne degli altri che concernevano la carne tratta da animali sani, ma che per essere stata conservata troppo a lungo passava già in putrefazione. Come già dissi parlando delle carni di animali ammalati, posso anche di queste recar alcuni esempi d' individui i quali senza temer alcun danno si pascono di carni infradiciate. Recandosi il sig. Brue dal Rio Fresco al forte san Luigi posto sul Senegal, venne egli complimentato da un Negro capo d' un villaggio, il quale presentandogli la proboscide d' un elefante, si scusava di non potergliene regalare un quarto intero, perchè avutasi la caccia solo due giorni prima, le carni non si potevano ancor mangiare: il fondamento di questa scusa era perchè gli abitanti non soleano mai mangiar carne che piena

non fosse di cacchioni (1). Gli abitanti di Saldanna divoravano le budella ed altre interiora che i marinari avevano gettate via: essi mangiavano anche i vitelli marini che gli Inglesi avean gettati nel fiume, dov' erano restati per quattordici giorni, nè si lasciavan punto sgomentare dalla putrefazione ch' era già avanzata, nè dal mal odore ch' era eccessivo (2). Gli Indiani dell'isola Principe Roberto, la quale nel 1766 venne costeggiata dal capitano Wallis, mangiavano con grandissima avidità della carne mezzo fradicia (3). Gmelin il seniore vide i Jakuti arrostire e mangiar con gran gusto delle marmotte e de' sorci già tocchi dalla putredine (4). I Kalmuki poveri mangiano spesse fiate delle carogne che sulla gran fiera di Astracan, o anche ne' semplici mercati delle orde vengono pubblicamente vendute da certi loro pasticcieri (5). Da questi ed altri analoghi esempi credette Guglielmo Alexander di poter asserire, non essere la carne fradicia sì insalubre che si pretendeva; poichè molti popoli che ne fanno grande uso, viveano non per tanto sanissimi (6).

---

(1) *Allgemeine historie der Reisen*, I band, s. 519, 507. *Historie aller Reisen*, V theil, s. 120.

(2) Loc. cit.

(3) *Geschichte der Seereisen nach dem Südmeere*, 1 th., s. 70.

(4) Loc. cit., II th., s. 471.

(5) *Pallas*, *Ueber die Mongolischen Völkerschaften*, 1 theil, s. 196.

(6) *Experimental enquiries concerning the causes, wich'have generally been sayd to produce putrid diseases.*

§ 10.

Ma non si deve perciò far nessuna eccezione.

Ma queste osservazioni ricavate da' popoli i quali fin da' più teneri anni accostumati si sono a nutrirsi a foggia quasi delle fiere, non hanno forza bastante per eludere ciò che moltissimi medici ne dicono, essere ne' nostri paesi nato in conseguenza d' aver fatto uso di carne fradicia. E io non credo che tra di noi v' abbia alcuno a cui la naturale nausea che proviamo per quel corrotto cibo, non serva di prova sì valida, che non mi sia più mestieri di mettermi a recargliene in mezzo delle ulteriori. Perciò vediamo che i medici più illuminati consigliarono mai sempre alla polizia d' usare ogni severità verso que' macellaj perversi, i quali non temono di vendere una mercanzia che riesce di tanto danno al pubblico, e da cui nascer sogliono delle febbri putride malignissime (1). Dirà qui alcuno, che i ricchi si mangiano pure con grandissimo gusto il salvaggiume mezzo fradicio; ma tal opposizione non mi sembra di alcun valore, imperciocchè essi sogliono sempre condir quelle carni con aceto e con sugo di limone, e soprabbevervi grande copia di liquori spiritosi, cose tutte che resistono alla putredine, ma non però a segno che Schulze non abbia avuto gran ragione di dichiarare che quel cibo accresce di molto la disposizione a' mali putridi.

---

(1) *Hebenstreit*, *Anthropologia forensis*, sect. I, cap. II, § 28. — *J. Henrici Schulze*, *Dissertatio de carne ferina*, § 20.

§ 11.

Non è sempre necessario di vietar l' uso delle carni di bestiami infermi.

Venendo ora a parlar più minutamente del divieto di mangiar le carni di animali infermi, dirò che troppo dura legge sarebbe di volere che ogni qualunque malattia da cui sia preso un capo di bestiame prima di venir ammazzato, s' abbia a riputar causa sufficiente per obbligare il proprietario a non poterne tirar nessun profitto. Un contadino a cui ammala un bue, spesse volte s' induce ad ammazzarlo, sebbene la malattia forse riuscita non sarebbe sì pericolosa, perchè il timore di vederselo crepare lo porta a prevenir il dubbio esito del male. Aggiungiamo anche essere degli animali siccome degli uomini, trovarsi cioè in essi, nel farne la sezione, certi vizj che si riguardano come cause della morte, mentre però nol sono, laddove alcune altre volte non incontrandosi ne' visceri alcun difetto, gli umori tutti hanno già preso un' indole venefica. Sì grande essendo l' ignoranza de' nostri veterinarj, sovente avviene ch' essi prendano de' grossi abbagli: molte volte se ne videro di quelli che cercavano la causa della morte in fenomeni del tutto naturali a' cadaveri, come per cagion d' esempio nel color nerognolo del sangue raccolto nel cuore, nelle adesioni de' polmoni colla pleura ecc. Un uomo meglio instrutto confesserebbe in molti casi la sua ignoranza, e si darebbe ad esaminar altri visceri onde rintracciar la sede e la causa del male.

Da questa storta pratica di suppor delle malattie gravi, dove spesso non ve n'ha, nasce che il povero contadino resta con grave suo danno privato di tutta l'utilità che ricavar potrebbe dal suo bestiame, da esso talvolta ammazzato senza bisogno e pel solo timore.

Già la natura stessa sembra avere stabilito che gli animali morti di morte naturale, e restati là dove caddero, diventino pasto d'altri animali che si nutrono di carni. E io son d'avviso che non sempre vi sia certezza d'aver a temere sì gravi pericoli in chi mangia la carne di bestiami ammazzati in tempo e prima ancora che 'l male o la febbre pervenissero al sommo grado. Da quanto dico però eccettuar voglionsi le malattie veramente acute, le maligne, le pestilenziali ed altre che andrò in seguito accennando. Vero è non pertanto, che, come già ricordai, non puossi l'uomo in tutto e in ogni incontro mettere a paragone cogli animali di rapina, i quali tutti si gettano avidamente e senza danno sopra una carogna in cui la putrefazione sia anche ben avanzata. Perciò a buon diritto diceva Richter, esservi diversi gradi nell'infezione delle carni, per cui non tutte riescivano nocevoli; egli loda ciò non ostante coloro i quali inverso gli animali morti di malattia usano siccome inverso le merci che provengono da' paesi in cui serpeggia la peste: queste, sebbene assolutamente non consti della loro infezione, vengono per ogni dove gettate o date in preda alle fiam-

me (1). Camper, il quale con tant' attenzione osservò l' epidemia ultimamente dominante nell' Olanda, fece molte esperienze ed osservazioni, in conseguenza delle quali egli ritrovò che le carni de' bovi che ne morivano, non arrecavano alcun pregiudizio alla salute degli uomini che ne mangiarono dopo d' averle salate e seccate al fumo (2). Ludwig dice: Quella stessa esperienza da cui impariamo che non si può senza pericolo mangiar la carne d' animali sani già presi dal contagio, sembra autorizzarci a mangiarla se 'l bestiame venga ammazzato quando gli sovrasta la malattia (3). Welschius ci racconta che i magistrati d' alcuni paesi permisero che i loro sudditi mangiassero le carni de' buoi che erano affetti da una certa epizoozia (4); l' Alberti però porta opinione, che nessuno approvar debba questa pericolosa indulgenza d' alcuni governi (5).

§ 12.

Quando e in che guisa possasi permettere l' uso di tali carni; se sia lecito di distribuire a' poveri de' cibi sospetti. — Regolamento di Baden e di Prussia.

Quindi, se ci facciamo a considerare che in tempo di tanta calamità suol rincarar di molto

(1) Loc. cit.
(2) *Beschäftigungen der Berliner Gessellschäft Naturforschender Freunde*, IV band, s. 143. — *Göttingische gelehrte Anzeigen*, 1779, CXXIX stuck. Vedi anche il § 6.
(3) *Medic. forens.*, § 92.
(4) Cent. IV, cons. II.
(5) *Comm. in Ædilit. Edictum.*

il prezzo d' ogni genere di vettovaglie, ci si presenterà tosto l' idea, che la fame da cui è minacciato il basso popolo, deve talora diventare un male più serio che non l' uso di carni d' animali ammazzati al primo apparire de' sintomi del contagio in essi insinuatosi. Ma ciò vale solo qualora la regnante malattia non sia di genere sì maligno, e alcuni infausti tentativi non ci abbiano già insegnato richiedersi maggior precauzione. Io sono interamente di parere con Ludwig, che una tale permissione non debba estendersi a' macelli pubblici o a que' privati che fanno commercio di carni, imperciocchè la sola nausea potria cagionar grave danno in persone dilicate, quali d' ordinario sono gran parte degli abitanti di città (1); e troppo s' arrischierebbe facendo una prova in sì gran numero d' individui. Ma al primo manifestarsi d' un' epizoozia abbiamo sempre de' forti motivi per usar qualche maggiore indulgenza permettendo che i particolari ammazzino in tempo il loro bestiame mezzo sospetto d' infezione. Essi devonsi però obbligare a non farne nessuna vendita, ed a far prima visitare l' animale ammazzato: bisogna inoltre prendere in nota tutti gli individui di quella famiglia, e raccomandargli d' avvertire la superiorità, ogni qual volta la suddetta carne cagionasse loro qualche indisposizione. Il magistrato deve in tal incontro esaminar diligentemente l' affare, ed incaricar un buon medico di far le necessarie ricerche onde apparisca se l' uso delle

(1) Loc. cit.

carni d'animali che sieno presi dallo stesso male, si possa permettere ulteriormente.

Per la stessa ragione non dovrebbesi neppur accordare che alcuno venda a' cittadini poveri la carne di bestiame infermo a prezzo più basso, e nè meno che gratuitamente la distribuisca a povere famiglie, se prima la polizia non prese le necessarie informazioni sulla qualità d'essa carne. Ella sarebbe una misericordia crudele quella di voler pascere il povero con un cibo che per avventura potrebbegli accagionar la morte. Dall' altro canto poi, qualora la malattia non fosse grave, e una grande carestia affliggesse il paese, non sembrami doversi privare le famiglie più bisognose del dolce conforto di poter campare con poca spesa mangiando di tale cibo. Imperciocchè egli è fuor d' ogni dubbio che la mancanza de' generi più necessarj al sostentamento non può a meno di non produrre effetti egualmente perniciosi; e che questa classe di abitanti, più che le altre robusta, non va, siccome quelle, soggetta a malattie, se lievi sieno le cause che le destano. In tale stato di cose gli è sempre bene di far l' una o l' altra prova onde consultar la sperienza, che in seguito c' insegnerà cosa dobbiamo intraprendere.

Ad oggetto di non accrescere senz' espresso bisogno il prezzo de' commestibili che in tempi così calamitosi monta tant' alto, pubblicò il margravio di Baden il seguente decreto che serve di norma ne' suoi Stati.

« Carlo Federico ecc.

« Avendo noi mai sempre diretta in parti-

« colar modo ogni nostra cura onde maggior-
« mente promuovere e 'l bene e la facile sus-
« sistenza de' nostri cari sudditi; trovammo
« necessario di dover definire, come e quando
« permetter si debba che il proprietario di
« bestiame ammalato possa far uso delle carni
« e delle pelli di esso. A tale oggetto credemmo
« di ordinar clementemente, che ammalando
« il bestiame d' una qualche malattia epidemica
« debbano i nostri sudditi ricercare il parere
« del rispettivo loro fisico, il quale deciderà
« se la carne possasi mangiare o no. Se 'l male
« poi non fosse epidemico, e 'l proprietario
« volesse far ammazzare l'animale, è nostro vo-
« lere che questo venga prima visitato dili-
« gentemente dall' ispettore a ciò destinato,
« e in sua mancanza dal magistrato del luogo.
« Trovando questi che la carne sia buona,
« ordiniamo che anche la pelle debba restare
« al proprietario del bestiame; mentre in caso
« diverso essa appartiene allo scorticatore. Co-
« mandiamo perciò che questo nostro decreto
« venga pubblicato, e che i magistrati invi-
« gilino severamente acciò in ogni incontro
« venga in ogni sua parte eseguito.

« Karlsruhe, il 18 gennajo 1772. »

Anche in tutti gli Stati di S. M. il re di Prussia vi sono delle leggi per cui sì tosto che in qualche distretto si manifesta un' epizoozia, nessun abitante può più ammazzare il suo bestiame e salarne le carni, s' egli prima non ne avverte il magistrato della provincia (1).

---

(1) *Königliches preussisches patent und instruktion vom 13tem april 1769, wie bey dem Viehsterben verfahren werden solle.*

§ 13.

Se il salare tali carni le renda meno insalubri.

Da varie esperienze da me riferite al § 7 potè ognuno convincersi che il salare le carni di animali infermi altro effetto in esse non produce se non se di preservarle più a lungo dalla putrefazione, come avviene appunto delle sane. In questo punto ed in molti altri gli uomini si studiarono mai sempre, in tempo d' epidemie, di ritrovare alcuni rimedj in cui, siccome in contravveleni, grandemente confidavano, credendo di potere con questi mezzi preservare sè stessi dall' infezione e di garantirne anche le cose inanimate, o di liberarnele almeno in guisa che valer se ne potessero senza pericolo alcuno. Questo pregiudizio, introducendo l' uso di questi mezzi considerati quasi come amuleti, tranquillizò molti individui timorosi, e li difese dai perniciosi effetti che in essi produr poteva la fantasia; ma considerandolo dall' altro canto, contribuì moltissimo a diffondere maggiormente questi mali, e ad altro non servì che a farci dimenticare la necessità d' altre misure, siccome fa l' oppio amministrato in mal punto, ingannandoci con una calma apparente. Il sale, l' aceto, lo spirito di vino, gli aromi ecc., preservano dalla putredine: dunque, conchiudevasi da questa premessa, il sale, l' aceto, lo spirito di vino ecc., ci devono preservare da tutte le malattie maligne, e distruggere tutte le qualità contagiose delle cose che sono necessarie agli

usi della vita. Ma noi non conosciamo la vera natura che di pochissime cause morbose. L' invisibilità e la malignità di quel principio, il quale, introdotto ne' nostri corpi, disordina la circolazione del sangue e mette i nostri umori in una specie di mortale fermentazione, limitano l' intelletto umano, e ci vietano di trovare *a priori* un sicuro antidoto. Il caso solo potè fare che in alcune poche malattie si trovassero de' rimedj quasi non fallaci, i quali togliessero il male al suo primo apparire, siccome avvien delle febbri o della lue venerea. — La salamoja altro in sostanza non è che una broda insalubre, se la carne che in essa venne conservata, era malsana; ed hanno per ciò il gran torto coloro i quali si lusingano che 'l sale estragga dalle carni il veleno, siccome fa delle parti acquee da cui viene disciolto. Chi in un affare di tanto momento si poggia sopra argomenti sì deboli, somiglia a coloro a cui ogni piccola fantasia suol tener luogo delle ragioni più salde.

§ 14.

Misure da prendersi. — Ordini dell' Elettore di Hannover, dell' Austria e della Sassonia.

Facilmente avviene che regnando tra gli animali domestici qualche mortale epidemia, alcuno si dia a salare la carne la più insalubre, come se fosse sana, onde darle bello e buono aspetto. Passato qualche tempo, molti, per inconsideratezza, se la mangiano, ed altri, se-

dotti dall' interesse, cercano di venderla altrui per merce sana, più non avendo il sospetto che durante l'epizoozia rendea più cauti i compratori. Questi disordini sono frequentissime cause occulte di malattie popolari, e un buon governo non può mai esser oculato abbastanza nel prender le misure opportune onde reprimerli. In primo luogo fa dunque mestieri che il magistrato, siccome già ricordai, rigorosamente comandi che tutto il bestiame da macello, sia quello che serve all'uso pubblico o sia al privato, venga visitato e prima ed anche dopo d'essere stato ammazzato. In seguito bisogna ordinare che nè di soppiatto, nè per via di commercio s'introduca dall'estero carne salata o fumata, se qualche tempo prima o in quello istesso, ne' paesi vicini regni tra 'l bestiame qualche malattia. E in questo punto vuolsi spezialmente badare a' mercatanti di buoi ed agli scorticatori, i quali sempre in tempi di epizoozie si studiano di raccogliere buone provvigioni di carni, cui poi vanno vendendo tra 'l popolo coll'assistenza d'astuti sensali. — In un decreto pubblicato nell' elettorato d' Hannover il 30 settembre 1716 si legge: « E *Quinto*. Essendo che alcuni malvagi mercatanti di bovi « abitanti nelle comuni infette ammazzano i « loro bestiami, ne salano o fumano le carni, « che poi vanno vendendo; comandiamo che « resti proibita ogni introduzione di carne sa- « lata o fumata, sotto pena d'una multa di « cento talleri, e, secondo le circostanze, an- « che sotto pena di corporale castigo da in- « fliggersi a colui che sarà colto con tale mer-

« canzia » (1). Sua Maestà l' imperatrice regina comandò nel 1753, mediante suo particolare editto: « Alcuni de' così detti scorticatori « ardiscono talvolta di levare le carni e le lin- « gue del bestiame morto, e di andarle ven- « dendo a persone che ne ignoravano la pro- « venienza. Ora dovendo un tale cibo riescir « sommamente nocevole a' corpi umani, ordi- « niamo seriamente a tutti i magistrati locali « di usare ogni sollecitudine onde discoprire « questi avari inimici dell' umanità, acciò il « governo possa rigorosamente punirli a co- « mune esempio ». Simili disposizioni sono in vigore negli Stati di Sassonia in forza d' una legge del 6 novembre 1753, e si trovano anche nelle leggi del mercato di Lipsia del 1726. — Riferirò in seguito alcune altre cose che stanno in connessione col presente paragrafo.

§ 15.

Della visita delle carni.

Tutte le misure prese in varj paesi e da me or ora riferite presuppongono che già esistano delle instruzioni che servano di norma al fisico

(1) Negli antichi statuti d' Hannover leggiamo: « Quicun- « que carnifex excesserit in eo, quod vendiderit carnes non « legales, quæ *ungiftlich* dicuntur, primo dabit ei civitati « duas marcas bremenses argenti, et carebit civitate per di- « midium anno pro anno; si decreverit, dabit etiam duas « marcas. Item adhuc dabit *lit Kop* pro emenda ». *Ex apographo grupeniano.* Vedi *Frid. Essai.* PUFFENDORF, *Observat. juris universalis*, t. IV append., p. 149.

ed agli ispettori destinati ad esaminar le carni. Ma per nostra grande sventura vediamo che questi ultimi sono d' ordinario uomini che non conoscono le proprie incumbenze, o tali che sacrificano il pubblico bene al proprio interesse. Io m' accingerò dunque a dare ne' seguenti paragrafi una descrizione delle malattie che sono comuni e proprie delle diverse specie d' animali che ci servono di principale nutrimento: passerò poi a stabilire le regole pratiche che dalla polizia devono venir osservate per maggior vantaggio della salute pubblica. Poco importa da quale specie d' animali io mi faccia a principiar queste riflessioni.

§ 16.

Della carne di majale: cautele da usarsi a riguardo di essa. — Leggi diverse. — Dell' ingrassamento de' porci: della carne salata di porco.

La carne di porco andò per parte de' medici soggetta a varie vicende, perchè gli uni la dichiararono molto nutriente e molto sana, mentre gli altri la dicevano sommamente nocevole. Ippocrate, Celso e Galeno erano alla testa de' difensori di essa, e Galeno, che pure aver ne dovea grandissima esperienza, era sì persuaso della sua opinione, che espressamente ci assicurò che gli atleti de' suoi tempi lasciando di saziarsi di carne di porco, e mangiandone altrettanta d' un' altra sorte sempre continuando i loro ordinarj esercizj ginnastici, s' accorgevano il dì seguente d' esser molto più

deboli, e provavano una grande stanchezza, e dimagravano sensibilmente se continuato avessero quel cibo per alcuni giorni (1). — Gli Egizj credevano al contrario che il porco fosse immondo a segno, che chi l'avesse solo toccato in passando, dovesse lavare il suo corpo e le sue vesti nel prossimo fiume (2). La diffusione della lebbra ripeteasi singolarmente dall' uso di queste carni, e v' ebbero alcuni i quali attribuirono quell'effetto al latte porcino: tra questi dicea Plutarco: « Il corpo di chi man« gia latte di porco si ricuopre di lebbra e di scabbia » (3). Eliano ci racconta d' aver udito che Manetone egizio solea dire spesse fiate che chi bevea latte di porco dovea temere la lebbra ed altre malattie cutanee (4). Quest' avversione alla carne di porco passò dagli Egizj agli Ebrei, i quali avendola fatta conoscere ai popoli d' Europa, furono cagione che questi andando a rintracciarne le cagioni finissero con credere che non v' avesse specie di carne la quale più della porcina fosse nociva alla salute. Nell'antica *prophylaxis*, ossia *cura preservativa dalle epidemie*, pubblicata in Francfort, leggiamo: « Alcuni paesi in cui regnavano delle « epidemie, vennero resi più cauti dal pro« prio danno, e presero la precauzione che « s' ammazzasse un minor numero di porci, o « singolarmente che nessuno mangiasse del san« gue di essi ».

---

(1) *De alimentor. facultatib.*
(2) *Herodotus*, lib. II.
(3) *De Iside et Osiride lib.*
(4) *De animalib.*, lib. X, cap. 16.

Ma ciò non pertanto vediamo che al principiar dell' inverno fassi nella nostra Germania una grandissima strage di questi animali, e che quegli abitanti i quali non deposero ancora del tutto la vita de' loro padri e non perdettero le forze digerenti, vivono sanissimi cibandosi in gran parte di carne porcina: molti anzi compiangono i poveri fedeli circoncisi, i quali vivendo in questo clima temperato come vivean nell' Egitto, si privano d' un boccone sì saporito, e si rovinano lo stomaco mangiando delle oche vecchie e dure (1). Perciò era d' opinione anche il Cuneo che un qualche pregiudizio religioso degli Ebrei abbia gran parte in questa loro antipatia, per cui odiano i porci più assai che nol comandano le leggi divine, o lo facessero mai le altre nazioni. I Greci e i Romani, i popoli limitrofi agli Ebrei e alcuni altri che vivevano nel bel mezzo di essi, nutrivano delle greggi intere di majali, e ne mangiavano in grandissima quantità senz' essere perciò più soggetti alla lebbra di quello che lo fossero gli Ebrei (2). Diceva quindi Varrone, che 'l porco era stato creato per la mensa, e che moltissimi se ne consumano nelle cucine

(1) Strabone ci racconta che il vitto degli antichi Galli consisteva singolarmente nel latte e in diverse sorti di carni, e in ispecie di carne di porco fresca e salata. I porci di quel paese, seguita egli, sono d' una grandezza, d' una forza e di una svelltezza incredibile, per cui un viandante che s' abbatte in una di quelle mandrie ne resta spaventato, quanto se cadesse in uno stuolo di lupi. I porci e le pecore abbondano in quel paese talmente, che ne possono venir proveduti non solo Roma, ma molt' altri paesi d' Italia. *Geographia*, lib. V.

(2) *De Repub. Hebræor.*, lib. II, cap. XXIV.

di tutte le nazioni d' Europa (1). I porci sono il principale alimento degli abitanti delle isole d' Otahaiti: essi sono ciò non ostante vegeti e sani, sebbene, situati tra i tropici, abitino un clima molto caldo, che però non lo è al segno che sembrerebbe mostrarlo la sua situazione geografica (2).

I porci vivono soggetti a molte sorte di malattie cutanee e glandulari, alla lebbra, a diversi tumori, a molte infiammazioni, tra le quali particolarmente è da notarsi quella della gola, a molte suppurazioni de' visceri, per cui la loro carne riesce insalubre o almeno nauseosa (3). — Mi sembra che Zimmermann

(1) I ghiotti Romani preferivano ad ogni altra parte del porco le poccie e la vulva *(vulva et sumen)* della troja, e le credevano uno squisitissimo regalo se la troja era stata ammazzata due dì prima di partorire, o lo stesso giorno del parto. I grandi che andavano in traccia di questo piatto, aveano spinta la smania tant' oltre, che nessuna scrofa pregna era sicura, e di molto sarebbesi diminuito il numero degli animali di quella specie, se i censori saggiamente non avessero raffrenato quella golosa pazzia. Ma questo costume si mantenne ciò non pertanto; e noi troviamo che l' imperatore Giuliano pubblicò una legge che nessuno più osasse imbandire vulve e poccie di scrofa. Già Alessandro Severo avea prima di Giuliano emanato lo stesso divieto in occasione che'l popolo fortemente si lagnava del caro prezzo della carne di manzo e di porco. *Petrus CASTELLANUS*, loc. cit., lib. II, cap. II, p. 386. – Questa è una nuova prova per confermarci maggiormente non esservi oggetto sì lieve che non possa richiedere l' attenzione della polizia. Impariamo una volta e persuadiamoci che regnano tra noi molti pregiudizj sul punto di ciò che per via di leggi fare si possa o no.

(2) *Geschicte der Seereisen nach dem Südmeere*, I und, II theil, an. V. O.

(3) Vedi il § 7. — *J. Henricus SCHULZE, De carne ferina*, § 26. — *Henricus MULLERUS, Schediasma physicopolitium, de Deo legislatore medico.* Altorf. Noric. 1517, § IV.

siasi lasciato trasportare alquanto allorchè disse: « La carne di porco putrefa i nostri umori, « perchè il cibo di quest' impuro animale è « impurissimo, e i suoi umori corrotti al mag- « gior grado ». Egli avea forse maggior ragione di farci osservare « che il porco è più d'ogni « altro animale soggetto alle malattie cutanee « (le quali però solo nascono da cause esterne, « da insetti, da acque paludose, stagnanti ecc.) « e a quelle che provengono dalla putredi- ne » (1). Alcuni di questi mali appartengono alla classe degli acuti ed altri a quella de' cronici: tra essi ve n' hanno molti che autorizzano il compratore a restituire il porco che se ne trova affetto (2).

Ma ciò che in questo paragrafo più m' importa di dire si è, che vuol essere regola generale di badare colla maggior sollecitudine, che nessun macellajo osi vendere della carne di porco infetta: questa premura è tanto più necessaria, quanto che quest'animale va soggetto a più malattie di ogni altro. Ella è pratica molto lodevole quella di non permettere che nella state nessuno ammazzi de' majali e ne metta in vendita le carni. Imperciocchè quest'animale soffre moltissimo nel gran caldo, e si trova allora esposto a più malattie; la sua carne potrebbe oltre ciò essere maggiormente disposta alla putredine e riuscir più insalubre, il che deve pur dirsi del grasso.

---

(1) *Von der Erfahrung in der Arzneykunst*, II theil, IV buch, VI kap.

(2) Vedi *Jo. Wilhelmi* BAUMER, *Medicina forensis*, cap. VI, § IV e V, p. 93.

La visita de' porci destinati al macello venne introdotta in Vienna già fin dal 1559, ed ordinata di bel nuovo sotto pene più rigorose il 22 luglio 1724 mediante un particolare decreto. In Parigi vennero pure nominati alcuni individui, i quali in primo luogo devono esaminare la lingua dell' animale onde scoprire se v' abbiano de' tumori o delle pustole, e dopo che il porco è stato ammazzato, esplorarne gli altri visceri e le carni (1). I decreti emanati il 23 gennajo 1602 e il 2 luglio 1607 dal parlamento di Parigi comandano che venga sequestrata e gettata via la carne de' porci che sono infetti dalla lebbra a segno che più non v' abbia via di guarirneli; se il porco non presentasse che alcune croste soltanto, convien salare queste sue carni qua e là infette *(chairs sursemées)*; ma esse devono in seguito venir vendute in luogo appartato, ed esser tutte munite d' un certo contrassegno allorchè si espongono in pubblico.

Un altro editto, pure pubblicato in Francia, ordina che i macellaj non debbano ammazzare alcun majale che abbia croste lebbrose, o sia stato allevato ed ingrassato in casa d' un fabbricatore di sapone, d' un barbiere, o in uno spedale (2). V' ha anche negli Stati di Brunswick una legge che vieta di vendere porci ingrassati cogli escrementi umani (3).

---

(1) *Code de police en France*, t. I, tit. IV, p. 108.
(2) *Dict. de police*, p. 7.
(3) *De cura ducum Brunswicensium circa tuendam sanitatem subditorum.*

Io porto opinione che questi due ultimi regolamenti estender si debbano solo a coloro che fanno commercio di carne porcina; poichè, potendolosi senz' alcun pericolo, mi sembra che accordar si debba ad ogni famiglia la libertà di fare in questo punto ciò che le piace, giacchè gli individui di essa non nauseano carne in quella guisa ingrassate. E io non saprei bene se v' abbia ragione di prescrivere il modo d' ingrassar questi animali, purchè gli ispettori, di ciò ammoniti, usino maggiore diligenza nel farne la visita, e gli abbiano ritrovati sani al par degli altri. Egli è vero che Zückert ci dice esservi una grandissima differenza tra i porci che vengono nutriti di tali immondizie e quelli che si pascono di sole ghiande (1); ma questa diversità sta solamente nel nostro gusto, il quale sa discernere diversi sapori negli animali che furono nutriti di diverse sostanze. Il lardo di porci ingrassati colle ghiande è duro e granito; laddove quelli ingrassati co' fagiuoli, colla sansa od altra qualunque feccia dell' olio, ci danno un lardo semifluido e d' ingrato sapore. I porci che nell' Inghilterra s' ingrassano a forza di pesce, ritengono un sapore pescioso; lo stesso pur dicasi più o meno di varj altri cibi che lasciano nel corpo coteste mutazioni (2). — Io non so indurmi a credere che i porci allevati e nutriti in casa di fabbricatori di sapone o

(1) *Abh. von den Nahrungsmitt*, § 39.
(2) *Haller*, *Elementa physiologiæ*, tom. VII, lib. XXIV, sect. II, § 2.

di barbieri vi vengano nutriti in modo tanto diverso dal volgare, che necessario sia d'introdurre la citata legge di Brunswick. Questi animali a buon conto vivono egualmente bene, qualunque sieno le immondizie che loro servono di cibo, perchè la natura loro impedisce tutti i perniciosi effetti che quel nutrimento potrebbe cagionare: noi vediamo così le galline razzolar tutto 'l dì ne' letamaj, e pur darci delle uova saporite e delle carni salubri e gratissime a' nostri palati. Chi vorrebbe mai mangiare delle anitre o certi altri volatili, se questi non avessero la capacità d' immutar interamente ciò che mangiarono, quand' anche fosse immondissimo? — Gli abitanti de' contorni di Maskat (città dell' Arabia felice) ingrassano il loro bestiame co' pesci; a tal effetto ne raccolgono gran copia, e messili entro profonde buche, ve li lasciano imputridire finchè il tutto siasi ridotto in una materia simile quasi alla terra: di questa prendono ogni dì una data porzione cui fanno bollire in grandi vasi di terra, sicchè fattane una polenta, la danno, dopo ch' è raffreddata, al bestiame che ne mangia con avidità: tal cibo comunica alla carne un sapore gratissimo (1). — Paolo Zachia pose la seguente quistione: se possansi mangiare senz' alcun danno le carni d' animali pasciuti di piante venefiche. Ippocrate avea già osservato che i bambini e i capretti i quali poppavano una donna o una capra che avesse

(1) *Allgem. Reisebesch.*, X band, s. 50.

mangiato del *cocomero asinino*, venivano presi da diarrea (1). Anche Galeno ricorda che molti abitanti della Beozia, della Tessalia e d' Atene venivano tormentati da convulsioni se mangiassero quaglie che si fossero pasciute di piante venefiche (2). Ma benchè tali autorità stassero per la negativa, non dubitò punto quel dottissimo scrittore di dichiararsi per l' opinione contraria, insegnando che deesi prima esaminare se l' animale sia ammalato in conseguenza del veleno mangiato, oppure se l' abbia digerito e poi siasi ritrovato sano, nel qual caso la sua carne non può recarci alcuno sconcerto (3). Tale si è appunto la mia opinione in proposito de' porci ingrassati nel modo da me qui sopra riferito, ma io non niego perciò, che questi animali tenuti a quel solo cibo non sogliano per avventura ammalar più presto di quegli altri che ricevono un nutrimento più analogo alla propria natura, quale sarebbero le ghiande e diverse radici ecc.

Egli è costume presso che generale di salare e fumare la carne di porco a preferenza d' ogni altra. Questa pratica era invalsa a segno, che papa Zaccaria scriveva a san Bonifacio apostolo della Germania: « Voi desiderate di sapere quanto tempo prima di man-

(1) VI. Epid., sect. V, text. 34.

(2) Haller raccolse molte osservazioni analoghe. *Elem. physiol.*, t. VII, p. 59.

(3) *Quæstiones medic. legales*, lib. II, tit. II, quæst. IV, n. 39, 40. — « Nullus metus ab animalibus veneno pastis. « Pullus a scorpio enectus tuto editur, et a vipera morsus ». *HALLER*, loc. cit., p. 59.

« giarne debba conservarsi la carne di porco « e il lardo. I santi padri non diedero su di « questo proposito alcun giudizio, ma io « sono però d'avviso che mangiar non se ne « debba se non di fumata o di cotta: qualora « però v'avesse alcuno che desiderasse di man- « giarne di cruda, sarebbe ben fatto ch'egli « aspettasse che sieno passate le feste di Pa- « squa » (1). — Ma v'è sempre gran ragione di temere che venendo ammazzato un porco mal sano, e per conseguenza di nessuno uso, non si commettano de' disordini pericolosi salandone le carni, e poi vendendole. Onde prevenirli sembrami opportuno che il proprietario d'un tale porco venga obbligato a tagliuzzare in presenza dell'inspettore le cosce, le spalle, le coste e le mascelle, sicchè ognuno possa facilmente distinguere tal carne se mai recata ne venisse in sul mercato. A questa legge devono venir assoggettati gli scorticatori allorchè hanno a seppellire i porci morti; poichè non è possibile che altramente impedir si possano le frodi che inventar sa l'interesse. Ella è una pratica molto biasimevole, dice Willebrand, quella di permettere che la carne salata, di provenienza dall'estero, venga introdotta con piena libertà e senz'esser assoggettata a una rigorosa visita. La polizia la fa sempre esaminare prima di permetterne lo smercio, ed essa in tale guisa s'assicura se la carne sia stata a dovere preservata dalla corruzione; e in caso

(1) *Millot*, *Elémens d'histoire générale*, t. V, p. 108.

diverso la fa gettare in alcune fosse e seppellire siccome le carogne (1). Questa precauzione è necessaria, più che in ogni altro luogo, nei porti di mare, dove i vascelli si provvedono di gran copia di carne salata che serve loro quasi d'unico cibo ne' viaggi di molta durata. Perciò mi sembra indispensabile un certificato del magistrato del luogo da cui viene la carne, acciò possiamo esser sicuri della qualità di essa; in tale modo ci esporremo più di rado al pericolo di comperar carni d'animali malati o morti, per cui i marinari abbiano a provare diverse gravi malattie. Passata la stagione di primavera, allorchè il caldo incomincia a farsi sentire, avviene ogni anno, che molta carne salata incominci a corrompersi ed a riempersi di marmeggie, se i proprietarj non usarono ogni cura onde preservarnela: questa corruzione è nella carne salata più nociva assai che nell'altra, e sommamente dannosa alla nostra salute. Il padrone, sì tosto che s'accorge del male, s'affretta di vender le sue carni, e le esibisce a prezzo più basso, per cui gli abitanti meno facoltosi di leggieri s'inducono a provvedersene. Ma nascono per ciò spesse fiate tali inconvenienti che ben meritano che la polizia cerchi con ogni impegno di togliere ed impedire un tale abuso, e di far levare d'in su i mercati e seppellire tutta la carne sospetta, o già passata in corruzione, sia essa di porco o d'altra specie.

In seguito parlerò de' piccoli porci da latte,

---

(1) *Inbegriff der polizey*, s. 213.

che ancor troppo giovani si vendono con grave danno della salute di chi ne mangia.

§ 17.

De' salami, delle salsiccie, delle mortadelle, del sanguinacci. — Antico divieto di mangiar sangue.

Per le ragioni ch' io addussi nel paragrafo antecedente, dovrebbe ogni governo vietare l' introduzione di salami e d' ogni sorta di salsiccie estere, perchè non possiamo mai essere sicuri se essi contengouo carne guasta o di porci ammalati. — Sebbene io sia ghiottissimo d' un saporito prosciutto di Westfalia, sento però certa nausea se mi salta in capo il pensiere ch' esso potrebbe provenire da una troja ammazzata, perchè vicina a morte, o morta di malattia. Quest' idea, che forse si presenterà anche a molti altri, non impedisce che ognuno non desideri grandemente d' aver una buona provvigione di que' sugosi salumi; ma essa ci ricorda però, ch' ella è cosa molto facile che nel commercio di tali grasce qua e là se ne trovino di sospette; il che riesce più facile ancora quando, come nel presente caso, gli esteri ne facciano delle ricerche in ogni stagione.

Devesi pur fare qualche attenzione agli stessi mercatanti del paese i quali vendono salsiccie ecc., e potriano colla mala fede nuocere alla salute degli abitanti: imperciocchè i macellaj sogliono, per far le salsiccie ordinarie e quelle di fegato, adoperar certe carni che ad ognuno

parrebbero al primo aspetto insalubri o nauseose; il che singolarmente vuol dirsi del fegato, come quello che in questi animali ci presenta soventemente delle vomiche. I macellaj che cercano di ritrarre dalla propria fatica ogni possibile lucro, evacuano appena la marcia, e mettono il rimanente sotto la pestaruola, augurando il buon pro a chi mangierà di quelle gustose salsiccie.

I sanguinacci incominciano in breve tempo a guastarsi ed a corrompersi o ad inacidire, se nella loro pasta entri del latte. L' imperatore Leone emanò una legge particolare per cui sotto gravi pene ne veniva proibita la vendita (1). Alcuni hanno il costume di esporli al fumo; e questo processo fa che il sangue unito al grasso irrancidisca, e tale cibo diventi poco sano; ma la malizia de' macellaj seppe provvedere anche a questo caso e mascherare ogni mal odore mettendo ne' sanguinacci gran copia d' aromi, comunemente cattivi e sospetti. — Le leggi divine proibivano con sommo rigore, che nessun Ebreo mangiasse del sangue: « Qualunque membro della famiglia di Israele, « qualunque forestiere che abiti presso di voi, « mangierà del sangue, verrà da me afflitto « con continue disgrazie ed estirpato dal suo « popolo » (2). La cagione d' un divieto sì

(1) *Zuckert, Von den Speisen aus dem Thierreiche*, s. 14.

(2) *Levitic.*, c. 17, v. 10. — Questa stessa proibizione s' incontra in molti altri luoghi; e perciò dice il cavalier Michaelis: « Il veder tante volte replicato questo divieto, « cosa non ordinaria nelle sacre pagine, e l' osservare che « il trasgressore, oltre la pena impostagli di venir estirpato

rigoroso cercar si deve nel costume di sacrificar le vittime nel proprio loro sangue; ma questo non basta ancora per farci comprendere

---

« dal popolo ebreo, deve anche paventare in particolar ma-
« niera l'ira divina, ci fanno conoscere bastantemente quanto
« al legislatore importasse che questo divieto venisse osser-
« vato più gelosamente di quelli che risguardano gli altri
« cibi impuri ». Loc. cit., § 206.

Io non so comprendere come il sangue esser possa insalubre a segno che Valerio Massimo punto non dubiti di narrare che Temistocle s' avvelenò innanzi all' ara bevendo un bicchiere di sangue di toro. Il sangue d'un uomo decapitato, bevuto ancor caldo nel luogo medesimo del supplizio, gode presso il nostro volgo gran riputazione d' eccellente rimedio contro l' epilessia. Sebbene si raccontino molti casi in cui ebbe a morire chi volle farne uso, non puossi quindi tirar nessuna prova a favore di qualche maligna qualità del sangue, come puossi vedere dal modo in cui va preso questo decantato specifico. L' epilettico dev' esser presente all' esecuzione, bere il sangue, e poi mettersi tra due uomini a cavallo, i quali, tenendolo, lo fanno per un buon tratto tener dietro a' cavalli che vanno di galoppo. La nausea, lo spavento e la corsa bastano per ispiegare i tristi effetti di questa cura, e noi non possiamo per ciò conchiudere che l' insalubrità del sangue sia stata la cagione per cui venne imposta agli Ebrei quella legge sì rigorosa. Mi sembra perciò che lo scopo del divino legislatore fosse quello d'allontanar sempre più il suo popolo da' sacrifizj degli idolatri, i quali in molti incontri beveano del sangue. – I Samojedi tengono per bevanda squisitissima il sangue ancor fumante delle rene, cui riguardano come un infallibile preservativo contro lo scorbuto (*Neuere Geschichte der Polarländer.*, I. theil, s. 130). — Il sangue de' cani marini è un vero regalo pe' Lapponi, i quali andando alla caccia di quegli animali, hanno sempre gran cura d' impedire ogni perdita di sangue, cui raccolgono con tanto studio e custodiscono con tanta gelosia, che punto non ne danno alle mogli. Se riescono a raccoglierne gran copia, se lo mangiano così crudo; e in caso diverso lo fanno bollire in un colla carne, che ne acquista un gratissimo sapore (loc. cit., s. 25). Tutte queste osservazioni potranno a ragione sembrar prove superflue addotte a dimostrare che dall' uso del sangue non s' hanno a temer grandi mali.

per quale motivo una tale proibizione colle stesse minaccie della pena di morte s' estendesse anche agli stranieri che abitavano tra 'l popolo eletto; onde alcuno sospettar potrebbe che l' origine di quella legge derivasse da ciò, che quel cibo fosse in quel caldo clima di digestion più difficile.

Altre cause certo immaginar non saprei, quando non mi volessi far a credere quelle filastrocche riferite da Weinrichio. Ci racconta egli, che una donzella a cui uno spavento avea accagionata l' epilessia, venne consigliata di bere del sangue di gatto. Lo bebbe la giovane, e vedi! Ella incominciò tosto a miagolare, a saltare qua e là per la casa e ad andar in cerca di sorci (1).

Conchiudendo, dirò che non sembrami doversi permettere che i macellaj vendano de' sanguinacci ne' mesi della state. Imperciocchè, se pubblicar non si volesse un tale divieto, sarebbe forza di pubblicarne degli altri onde impedire che tali vettovaglie, le quali prontamente si guastano, non vengano esposte in vendita, se non sono ben fresche; e che gli osti non vi mettano grande copia di sale o di aromi onde eccitar gli ospiti a bere qualche boccale di più.

---

(1) *Comment. de monstris*, cap. XV.

§ 18.

Malattie delle pecore: la disenteria, le suppurazioni ecc.; l' epilessia ecc. — Legge dell' Assia. — Altri mali: l' idropisia, la scabbia.

Passerò ora a trattare delle malattie delle pecore, le quali sono di tale indole, che render possono pericoloso l' uso delle carni di questi animali che presso gli Orientali sono la specie più comune di bestie da macello, e che noi stessi Europei amiamo tanto a cagione del loro grato sapore. — Ognuno sa che ne' nostri paesi la pecora è soggetta a varie sorti di malattie acute e croniche, le quali però non minacciano eguale pericolo a chi si ciba di quelle carni. — In genere dirò che in tutte la malattie che affettano epidemicamente le pecore e le uccidono in breve con sintomi minacciosi, vorrebbesi sempre proibire l' uso delle loro carni a cagione della materia morbosa che ne infettò tutti gli umori. — A queste appartengono in ispecial maniera le seguenti. La disenteria epidemica in cui ordinariamente quasi tutti gli umori degenerano e si corrompono; per lo che riuscir ci potrebbe pericoloso se mangiar volessimo le pecore che ne sono affette. Lo stesso pur dicasi di molte violente infiammazioni e delle suppurazioni de' visceri, e nominatamente dei polmoni e del fegato, per cui la carne, oltre a riuscir nauseosa, potrebbe divenir anche sospetta. — Sopra ogni altro male delle pecore vuolsi al proposito nostro ricordare la corruzione de' visceri più nobili; male che in certe stati molto umide distrugge in poco tempo

delle greggie intiere: tutti i sintomi che compariscono in questa malattia, ci fanno vedere quanto sia grande la violenza della febbre che gli accompagna. Varj fenomeni osserviamo nel fare la sezione degli animali che ne muojono; noi incontriamo il cavo dell'addome pieno d'acqua, l'omento tutto raggrinzato, e 'l grasso annessovi fatto giallastro e granito, i reni straordinariamente piccoli, il fegato oltre modo aumentato di volume e molto più grave del solito, ricoperto d'idatidi tanto nella superficie inferiore quanto nella superiore, la vescichetta del fiele più grande e più piena che d'ordinario, e in essa e ne' condotti biliari una gran quantità di lombrici e vermi (1). La carne non può a meno di non essere insalubre in conseguenza delle alterazioni da questo male indotte nel corpo dell'animale. — Quando il capogiro o la pazzia delle pecore non dipende da una febbre acuta, ma sibbene da un ristagno di acqua nel cervello (*), non sembrami che le carni delle pecore che ne sono affette,

(1) *Handbüchlein zum Unterricht für oesterreichische Schafmeister*, § 16.

(*) *Anche le idatidi o vermi che talvolta hanno sede nel cervello delle pecore, come sono la* tænia multiceps *e la* tænia socialis cerebri *le producono la vertigine e la mania, ed in tal caso pure l'uso delle loro carni non è malsano: tali tenie sono talvolta alla superficie del cervello, e colla loro pressione contro la tavola interna del cranio aumentano a tanto l'attività de' vasi assorbenti, che a poco a poco ingojano questi l'osso per cui esso diventa sì assottigliato che qua e là presenta alla superficie esterna de' tubercoletti che ci avvisano ivi esistere la tenia; ed infatti perforato il cranio in questa parte, ivi la si scopre, la si estrae, e se solo alla superficie esterna del cervello stanno queste idatidi, l'indicata operazione salva la pecora.*

debbano riescir nocive, come lo sarebbero nell' epilessia, se questa non venga cagionata dai vermi che stanno nelle intestina; poichè fuori di tal caso si devono presupporre nel corpo dell' animale degli sconcerti molto considerabili. Noi leggiamo quindi in un decreto emanato dalla reggenza dell'Assia-Hanau: « Ordiniamo che l' epilessia venga nelle pecore « riguardata come uno de' difetti scioglienti il « contratto per cui il venditore sia tenuto a « dar indietro la caparra, ed a ricevere di « bel nuovo la pecora, se questa gli venga « restituita due settimane e un giorno dopo « la vendita fattane. Qualora egli ricusasse di « farlo, vogliamo che l' animale sia visita- « to ecc. » (1). Ippocrate avea già osservato che le pecore vengono prese frequentemente dall' epilessia; e Pietro Castellano si maravigliava grandemente come certe città permettessero che ne' macelli s' ammazzassero delle pecore vecchie e del tutto emaciate (2). — « L' idropisia, dice Baumer, non ci deve im- « pedire d' ammazzare in tempo, e di man- « giare le pecore che ne sono affette » (3). A me sembra non per tanto, che eccettuar se ne debbano quelle che sono molto dimagrate e quasi consunte; poichè questo è un segno ch' esse ne soffrono una febbre lenta. L' idropisia della cavità del petto o dell' ad-

(1) § IV e § VIII. — *Baumer*, *Medicina forensis*, cap. V. In questo capitolo troveranno i giudici tutto ciò che importa sapere per ben decidere i litigi che nascono a cagione de' difetti degli animali venduti.

(2) *De usu carnium*, lib. II, c. XI. Edit. Gronovii *Thesaur. græc. antiquit.*, § XI, p. 402.

(3) Loc. cit., § IX.

dome è spesse fiate accompagnata ed anche indotta da alcuni induramenti passate in suppurazione, per cui le carni non potrebbero non essere mal sane. — La scabbia secca ed anche la umida altro non sono che un vizio locale, e noi possiamo mangiar senza tema le carni degli animali che ne sono infetti: egli non è già per questo timore, ma per cert' altre viste economiche, che i paesi i quali sono liberi da questa peste, proibiscono d' introdurre pecore scabbiose (1).

§ 19.

Malattie de' bovi: febbri acute putride, maligne ed etiche. — Ordine del duca di Brunswick intorno la carne di bestiame bovino ammalato. — Instruzioni per gli ispettori de' macelli di Bruchsal. — Legge spagnuola. — De' vitelli partoriti da vacche ammalate: legge dell' elettore d' Hannover.

Io riferii ne' precedenti paragrafi molte osservazioni, da cui risulta che spesse volte nacquero delle malattie mortali per l' uso di carni di bovi ammalati. Ricordai però nello stesso tempo, non doversi senza la più seria attenzione dichiarar insalubre la carne di quelli che sono affetti da mali leggieri. Ragione ed umanità vogliono che senz' un espresso bisogno non si facciano ammazzare i bovi infermi, e che per certe lievi declinazioni dallo stato sano non si privi il povero contadino dell' ultimo

(1) *Nolten, Comment. epistolic. de cura sereniss. ducum Brunswic. circa tuendam sanitatem subditorum*, p. 12.

profitto ch' egli può ritrarre da un animale che gli costò tanto denaro, e che, perduto intieramente, accrescerebbe a dismisura la sua disgrazia.

I bovi vanno soggetti a molte malattie, e forse a molte più che non le altre specie di bestiame di cui fin qui discorremmo. Incredibili sono le stragi di questi animali osservatesi in tutta l' Europa dall' infelice epoca del 1711, per cui la mortalità loro supera di gran lunga quella di tutto l' altro bestiame domestico. Io mi riservo d' indicare in un altro volume le cautele da osservarsi in tempi d' epizoozie: ora altro non ho a fare se non a considerar le malattie più importanti di questi animali, per cui vietar si deve l' uso delle loro carni sospette. — Ne' tempi addietro, dice il signor de Sonnenfels, non s' avea grande attenzione su di questo particolare: solo era proibito di estrarre animali bovini da' paesi in cui regnava l' epizoozia. Questa precauzione venne negli Stati austriaci ordinata per l' ultima volta il 4 dicembre 1759 (1).

Ogni male acuto che da lungo tempo tormenti un bue, deve renderne insalubri le carni; i mali più considerabili tra questi sono le febbri putride (*) accompagnate da diarree: la corruzione degli umori diventa tosto generale, e gli animali che ne muojono, infracidiscono in poche ore. — Le febbri maligne ossieno pe-

(1) Loc. cit., I theil, § 193.

(*) *Impropriamente dette tali; imperocchè, come già dicemmo altre volte, non accade mai la vera putrefazione o corruzione degli umori viventi; ma solo la più o meno rilevante disposizione a questo mortale disfacimento.*

stilenziali rendono le carni bovine sommamente pericolose; il male assalisce talvolta con tutto l'apparato de' sintomi più minacciosi, e tal altra senza appena manifestarsi; il rischio è però uguale in tutti e due i casi. In questo stesso punto ch' io sto stendendo il presente articolo, nacque in questi contorni un triste caso il quale servir può a dimostrare l' indole venefica di queste febbri. In tempo in cui non avvertivasi in paese nessuna sorte d' epizoozia, accadde che in B.....au morirono alcuni buoi d' un male che i nostri dicono della milza: un povero ebreo di Untergrombach cominciò a contrattare per aver la pelle del toro della comune, che era stato ammazzato, mentre non gli mancavano che poche ore di vita. Egli si mise tosto dopo accordato il prezzo a sparare il toro, e lo scorticò coll' assistenza del venditore; quella stessa sera sentì forte freddo, calor urente, spossatezza generale in tutti gli arti: nel giorno seguente cominciò a gonfiarglisi fortemente il collo, e l' enfiagione si estese fino sotto alle mammelle, il che molto gli difficoltava la deglutizione: sul quarto dì un freddo marmoreo assalì tutti gli arti: egli cominciò, direi, a liquefarsi: tanto erano copiosi i freddi sudori che dalla sua cute trapelavano; io venni sopracchiamato nel quinto giorno della malattia, ma l' infelice morì poche ore dopo il mio arrivo, lasciando nell' estrema desolazione la sua moglie incinta e cinque piccioli figliuoli. Non mi fu possibile di trovare altra causa di questa malattia; nè regnava allora in que' contorni nessuna maligna epidemia. — Io ebbi più volte occasione di sen-

tirmi raccontar dagli Ebrei dei casi analoghi, benchè non sempre riusciti mortali, accagionati dalla soverchia fretta di sparare e scorticare i bovi che vennero ammazzati sugli ultimi giorni d' una malattia grave: questi miserabili corrono sì tosto che hanno udita la malattia o la morte d' un qualche bue, onde prevenire i concorrenti e guadagnare alcuni grossi sul cuojo che sempre sogliono levare di per sè stessi. Sebbene molte sieno le osservazioni di consimili mali sopravvenuti a chi si diede a scorticare i buoi gravemente ammalati, egli è però vero che non puossi quindi conchiudere dover sempre nascere lo stesso in chi ne mangia le carni (§§ 9, 11); ma v' hanno non per tanto delle esperienze tristi e numerose abbastanza per autorizzare il governo a proibir rigorosamente l' uso delle carni di bovi morti con sintomi tanto maligni; poichè altramente prevenir non si possono le sventure da cui sarebbero minacciati i cittadini incauti. — Quando il bue d' altro non soffre che d' una semplice febbre infiammatoria, che però non sia giunta a segno d' alterarne gli umori, puossi permettere che il proprietario l' ammazzi per suo proprio uso, ma non mai per quello del pubblico macello. — La suppurazione de' polmoni, siccome anche ogni altra febbre suppuratoria, rende le carni sospette ed insalubri; il che pur vale dell' apoplessia e dell' epilessia, se queste accagionate non sono da uno stravaso, o da un morboso raccoglimento di sangue o di semplice siero fattosi nel cervello. — I tubercoli, che costituiscono altrettante piccole ulcere o vomichette, di cui si

trovano sparsi molti visceri, meritano pure l'attenzione degli inspettori. Qualora non se ne incontrino che pochi, e l'animale non abbia dato alcun segno di malattia prima di venir ammazzato, puossi accordare che il proprietario si serva delle carni; ma questo permesso non deve aver luogo, se molti essendo, ed avendo già indotta nell'animale una febbre suppuratoria, ci facciano temere che il *pus* assorbito abbia guasta tutta la massa degli umori.

Gli animali bovini i quali, essendo in grave pericolo a cagione di flatulenze, vennero ammazzati in tempo, possono venir mangiati; nè alcuno ha a temerne danno di sorta. Quel male nasce dal soverchio mangiare trifoglio fresco o certe altre erbe, e non possono quindi gli umori prendere in breve tempo un'indole tale che le carni abbiano a riuscir insalubri. In conseguenza di ciò venne il dì primo febbrajo 1769 pubblicato negli Stati di S. M. il re di Prussia un decreto generale, per cui tutti i buoi ammazzati a motivo dell'enfiagione prodotta dal trifoglio ecc., vengono eccettuati dalle regole prescritte che obbligano il proprietario a far visitare l'animale ancor vivo, ed a farlo ammazzare da un macellajo pubblico.

Il 31 marzo 1732 sortì nel principato di Brunswick-Lüneburgo una patente la quale può servirci di modello in quanto a ciò che abbiamo a fare nel giudicare e adoperare le carni bovine mentre regnano delle epizoozie. Incomincia dunque la patente col prescrivere le necessarie disposizioni intorno al latte delle vacche ammalate, di che mi verrà fatto di

parlare in seguito; e passa poi a comandare: « Che nessun capo di bestiame possa venir « ammazzato per uso pubblico o privato, se « questo prima non sia stato visitato a do- « vere, e ritrovato sano ». Leggesi poi: « Es- « sendo che abbiamo ragione di temere che « in quanto al bestiame bovino destinato per « il macello non s' usino tutte le dovute pre- « cauzioni, vogliamo colle presenti, e in nome « di S. M. nostro clementissimo re, elettore e « signore comandiamo che

« I) Nessun macellajo e nessun altro privato « possa ammazzare un bue, nè meno per gli « stessi bisogni di sua famiglia, se questo non « fu prima visitato dalle persone espressamente « incaricate di quest'uffizio. Il modo in cui insti- « tuir dovrassi quest' inspezione è il seguente.

« II) In tutte le città v' avranno uno o due « membri del senato, i quali in un co' due « presidenti della società de' macellaj saranno, « previo il giuramento, incumbenzati di vi- « sitare tutte le bestie bovine destinate al ma- « cello: essi, trovatele sane, le segneranno « sul corno destro imprimendovi con ferro « rovente un *G*, e replicheranno questo stesso « segno sulla coscia destra, ma in questo luogo « col solo taglio del pelo (1).

« III) Essi rilasceranno in seguito un atte- « stato stampato, ma sottoscritto di proprio « pugno, da cui risulti che visitarono un bue

(1) I regolamenti pubblicati nell'Annoverese il 21 settembre 1716 prescrivono che gli animali da macello debbano restar vivi tre giorni dopo che furono marchiati, e che solo allora possano venire ammazzati previa una seconda visita.

« nella casa di chi intende farlo ammazzare,
« e che, trovatolo sano, lo segnarono nel modo
« prescritto in questa patente. Quest' attestato
« dev' essere prodotto alla finanza, perchè
« senza di essa il proprietario non potrebbe
« ottenere la bolletta che gli accorda il per-
« messo d' ammazzare il bue; il quale

« IV) Ammazzato che sarà, vogliamo che
« non gli si possa levar intieramente la pelle,
« finchè gl'individui sunnominati non sieno ve-
« nuti a fare una seconda visita, onde cono-
« scere se sia quello stesso animale ch'avevano
« marchiato, e se i visceri iuterni si trovino
« in buono stato. Gl' inspettori non percepi-
« ranno per tutte queste visite altro che sei
« grossi nelle città, e grossi tre nelle campagne,
« e ciò per ogni capo di bestiame visitato.

« V) Nelle campagne vogliamo che tali vi-
« site si facciano da quello de' membri della
« municipalità, che dal magistrato locale sarà
« giudicato più abile: egli sarà in tale incon-
« tro assistito da' pastori della comune, i quali,
« fatta la visita, e ritrovato sano il bue, lo
« marchieranno con un *G* in sulla coscia destra.
« Questi inspettori rilasciano in seguito un atte-
« stato in istampa, con cui certificano d'aver
« ritrovato l' animale in buono stato di salute,
« e marchiatolo nel modo sopraddetto. Que-
« st' attestato deve venir prodotto innanzi gli
« impiegati della dogana, poichè ne' paesi dove
« ve n' hanno, non si dispensano altramente
« le licenze d' ammazzare buoi. Il servo della
« dogana è, oltre ciò, incaricato di pesar la
« pelle e di guardare ogni volta se questa porti
« il segno ricordato qui sopra.

« VI) L' inspezione fassi egualmente nelle « forme prescritte anche in que' villaggi in cui « le dogane non sono introdotte: in questi « dunque convien riposare sulla buona fede « de' macellaj, i quali tanto nelle città, quanto « ne' contorni hanno già le loro instruzioni che « sotto pena di castigo corporale li obbliga « a non ammazzar nessun capo di bestiame, « se non lo trovino già visitato e segnato nella « forma suddetta.

« VII) Se accadesse mai che un bue si scoprisse ammalato solo dopo che fu ammazzato, vogliamo che lo scorticatore lo seppellisca in luogo appartato, e senza ritardo, « con pelle ed intestina, in una fossa profonda « quattro braccia.

« VIII) In conseguenza di quanto abbiamo « ordinato colle presenti, comandiamo seriamente, e sotto pena di grave responsabilità, a tutt' i magistrati di prendere le necessarie misure onde far eseguire le disposizioni volute da questo decreto. Sotto pena « d' una multa di cinquanta talleri dell' impero, « e, secondo le circostanze, anche di castigo « corporale, comandiamo a tutti gli impiegati « delle dogane di conformarsi scrupolosamente « a quanto viene loro prescritto; di non rilasciare giammai le licenze se non dopo che « avranno veduto il nominato attestato, e di « guardar bene, quando saranno chiamati a « pesare la pelle, se sul corno e sulla coscia « vi sieno i segni voluti dal presente.

« Hannover, il 31 marzo 1732 ».

La nuova instruzione pegl'inspettori delle carni, recentemente pubblicata in questa residenza

di Bruchsal, sviluppa più circostanziatamente gli obblighi che incumbono a quegli individui.

« Ognuno che in questa nostra residenza di « Bruchsal desiderasse di venir impiegato come « inspettore e visitatore delle carni, deve

« I) Ricordarsi che in forza de' suoi giurati « doveri di cittadino egli si obbligò di essere « mai sempre ed in ogni cosa sommesso, fe- « dele ed ubbidiente verso il suo clementissimo « principe e signore. Questo suo obbligo gli « cresce dacchè egli è rivestito di questo pub- « blico impiego, per lo che egli deve usare « ogni suo studio onde adempirne diligente- « mente tutte le incumbenze. Questa carica « d'inspettore delle carni richiede una condotta « vigilante ed onesta, imperciocchè le severe « leggi che gli saranno di guida nelle sue fun- « zioni, ad altro non tendono che al maggior « bene di tutt' i suoi concittadini, come quelle « che cercano di preservar il pubblico da ogni « danno che per questa cagione derivar gli « potesse, e di procurargli i maggiori vantaggi « possibili.

« II) In singolar maniera poi richiedesi che « ogni inspettore seguendo i dettami d' una sana « coscienza impieghi ogni sua vigilanza affin- « che tutto il bestiame (buoi, vacche, vitelli, « majali, pecore, montoni ecc.) destinato « pe' macelli di questa residenza venga sem- « pre visitato ancora in vita, o qualora per « certe circostanze questo non sia fattibile, « almeno poco dopo quando il macellajo lo « apre. L' oggetto di questa è di rilevare se « il capo di bestiame sia realmente mercantile, « abbia il peso e le qualità proporzionate al

« prezzo delle carni stabilito. Ogni inspettore
« è quindi rigorosamente obbligato a non per-
« mettere giammai che alcuno si scosti da
« quanto viene prescritto nella presente. Egli
« baderà che non s'esponga a pubblica vendita,
« o di soppiatto non si dieno ad alcuno le
« carni di animali ammalati, o trovati tali
« nell'aprirli; e invigilerà zelantemente su di
« quelli che hanno i polmoni guasti, mal della
« milza, tubercoli, scabbia, cancri, lebbra,
« o moccio; nè permetterà che si ammazzino
« e si vendano quelli che non passarono i
« giorni prescritti dopo il parto; imperciocchè tutti questi mali possono indurre o preparare malattie, e fin anche epidemie tra gli
« uomini e 'l bestiame. Gli animali non approvati dagli inspettori verranno tosto seppelliti.

« La diligenza degli inspettori dev' essere
« molto più oculata in que' tempi calamitosi
« in cui o nel paese o negli Stati limitrofi regnano attualmente delle epizoozie, o ve
« n' hanno de' sospetti. Perciò allora quando
« avranno a visitare gli animali vivi

« III) Baderanno

« *a*) Se l'animale destinato al macello possa
« ancor camminare, e se gli occhi suoi sieno
« ancor freschi e vivaci;

« *b*) Se la ruminazione abbia ancor luogo;

« *c*) Se le corna, gli orecchi, la bocca, le
« narici e la coda sieno fredde;

« *d*) Se l'animale faccia bava, o gli scoli
« moccio od altra qualunque materia dal naso,
« dagli occhi, dagli orecchi;

« *e*) Essi esamineranno la pelle onde scoprire
« se in quella vi sieno desquamazioni, sicchè

« paja che alcuno v' abbia sparso della farina
« o della crusca ;
« *f*) Oppure se in essa v' abbiano pustole
« o croste , e visiteranno in ispecie il capo ,
« il collo, la bocca, non mai dimenticando la
« lingua, a cui vuol farsi singolare attenzione.
« *g*) Guarderanno finalmente se vi sieno bub-
« boni al collo , dietro gli orecchi, sotto le
« spalle o sotto le cosce, e visiteranno sem-
« pre le poccie per vedere se sieno mai in-
« fiammate, tumide, o gonfie.
« Quando si tratta di far la visita di ani-
« mali gia ammazzati ,
« IV) Sarà obbligo degli inspettori alle carni
« di ordinare ,
« 1) Che venga tosto levata la pelle all'ani-
« male, il che però far non si deve se non
« dopo ch' esso è raffreddato , qualora vi sia
« fondato sospetto di malattia. Ciò fatto , e
« sparato l' animale , l' inspettore si metterà ad
« esaminarlo attentamente al di fuori , guar-
« dando minutamente se sulle carni o per en-
« tro le medesime vi sieno pustole , bubboni,
« tumori od ulceri, le quali sogliono avere un
« colore livido, e talor anche nero del tutto.
« 2) Egli passerà in seguito ad esaminare
« attentamente i visceri, ed incominciando dal
« polmone, guarderà se questo sia aderente alla
« pleura , o coperto di marcia o d' altra ma-
« teria ; se nella sua sostanza s' incontrino mac-
« chie gialle o morelle , ulceri od altri tumori.
« Passando poi al fegato, l'esaminerà in quanto
« alla consistenza , al volume ed al colore ; e
« baderà alla vescica del fiele , osservando se
« essa sia di soverchio voluminosa o troppo

« ripiena di bile, il che s' incontrò costante-
« mente in tutti gli animali che vennero a mo-
« rire nell'epizoozie. Egli guarderà pure la mil-
« za onde assicurarsi ch' essa non sia troppo
« nera, o troppo ampia, e che non v' abbiano
« pustole o vescichette.

« Egli deve oltre ciò

« 3) Fare la sezione di tutti e quattro i ven-
« tricoli, ed arrestarsi singolarmente ad esa-
« minare il centopelle per vedere s' esso sia
« troppo voluminoso, alcune sue parti ab-
« biano un colore rosso o morello; baderà inol-
« tre alla consistenza, e guarderà se vi si con-
« tenga della materia analoga alla calcarea; se
« le intestina sieno rosse o livide, e se nelle
« carni istesse s' incontrino delle strisce di co-
« lore nericcio o morello.

« E siccome

« 4) Negli animali ammalati o affetti dall'e-
« pizoozia si scorgono acqua o bolle d' aria
« nelle fauci singolarmente e nel petto, le quali
« sostanze esaminate da vicino e messe al con-
« tatto dell'aria mandano un fetidissimo odore;
« sarà dovere degli inspettori di volgere la loro
« attenzione a questi oggetti che minacciano
« sommo pericolo d' infezione.

« 5) Egli è inoltre uno de' principali loro
« doveri quello di visitare di tratto in tratto
« il pubblico macello in compagnia d' alcune
« guardie di polizia, e di recarsi frequente-
« mente, e per lo meno uno di essi ogni giorno,
« nelle botteghe dove si vende carne, ad og-
« getto d' osservare se i macellaj la taglino
« com' è loro prescritto, o la vendano al di là
« del prezzo stabilito. Essi baderanno, oltre

« ciò, che ognuno venga da' macellaj servito senza « parzialità e non mai maltrattato con brutali « parole; non permetteranno che per render « servigio all' uno o all' altro si metta a parte, si « nasconda, o si nieghi la carne buona; ed esige- « ranno da' macellaj, ch' essi si conformino pie- « namente agli articoli della loro scuola ed agli « stampini che regolano la tassa delle carni » (1).

Altri provedimenti sono in vigore nelle città della Spagna. Colui che ha l' impresa del pubblico macello deve condurvi prima delle due del dopo pranzo tutto il bestiame che può occorrergli per l' indomani. Verso le cinque o poco dopo vengono nel macello un medico ed un chirurgo (*), e giudicano degli animali già aperti

(1) Gli altri articoli di quest' instruzione veramente bella concernono il pagamento degli inspettori, ed altre cose che non appartengono alla materia di cui discorro.

(*) *È ottima disposizione che un medico ed un chirurgo siano i delegati alle inspezioni delle carni; poichè si può da essi attendere un giudizio ben fondato; e non mai da inspettori, pastori, maniscalchi ignoranti; imperocchè molt' altre differenze indicanti malattia oltre quelle accennate dal decreto di Bruchsal, possono esistere e non essere scoperte che da chi è bene instrutto in fisiologia ed in patologia. Quest' importantissimo oggetto dovrebbe essere preso dai governi in più seria considerazione di quello che generalmente si fa. Più malattie accadono fra gli uomini di cui non si sa conoscere la cagione, e la cagione è nelle carni di cattiva qualità delle quali essi si alimentano; e nessune carni dovrebbero essere vendute senza pria essere state visitate e riconosciute sane da uno zoojatro, il quale è da preferirsi al medico ed al chirurgo, perchè ragion vuole abbia ad essere egli più instrutto nell' anatomia, fisiologia e patologia degli animali; e da ciò deriva la somma necessità che le comuni abbiano de' zoojatri stipendiati; e l' importanza dello studio della zoojatria molto esteso, e che gli studenti di essa siano al pari dei medici già bene versati nelle scienze che nel mentre sono primordiali e sussidiarie alla medicina lo sono egualmente alla zoojatria onde utilmente attendervi ed averne buona instruzione.*

e appesi: se essi incontrano nelle carni qualche vizio notabile, fanno prontamente staccare l'animale intiero, e condurlo fuori della città, dove viene seppellito in loro presenza. Quest' inspezione delle carni non costa alcun danaro ai cittadini: essa è un articolo de' regolamenti medici e chirurgici, e come una giunta a' proventi della professione (1).

Queste precauzioni non sono necessarie soltanto quando trattisi di bestiame bovino già cresciuto e maturo, poichè usar le si vogliono anche a riguardo de' vitelli affinchè alcuno a suo piacere non ne rechi in sul mercato di quelli che nacquero da vacche sospette, o ne vennero per alcun tempo allattati. — Egli è vero che furono da me addotte altrove alcune osservazioni le quali dimostrano che nella specie nostra non avvien sempre che una madre inferma dia alla luce un bambino infermo; oppure che una donna inferma renda necessariamente infermo anche il bambino ch' ella allatta. Ma il caso è ben diverso, se parlisi de' tempi di feroci epizoozie, in cui non si può dichiarar esente da ogni sospetto l' uso de vitelli nati da vacche prese dal male regnante. Vediamo quindi che la reggenza dell' elettorato d' Hannover rilasciò il 5 aprile 1732 un ordine in cui vengono ulteriormente rischiarati alcuni articoli della patente emanata un mese prima. Venne dunque ordinato: « Che i vitelli nati « da vacche inferme, o quelli che ne pop- « parono durante la malattia, non possano « venir esposti a pubblica vendita se prima

(1) *Krunitz, Œkonomische Encyklopädie*, XIV theil, s. 171.

« per otto giorni continui non furono allattati
« da una vacca sana: essi devono ciò non per-
« tanto venir visitati diligentemente onde si
« scopra se abbiano qualche male alla lingua,
« o sieno infermi altramente. Egli non è ne-
« cessario che intieramente si slattino i vitelli
« nati da vacche ammalate, imperciocchè,
« superata la malattia, non v' ha dubbio che
« esse non dieno al vitello del latte sano.
« Qualora però in conseguenza d' aver pop-
« pato si fosse sviluppato nel vitello un qual-
« che male, v' è sempre tempo di scoprirlo
« al momento dell' inspezione, la quale deve
« venir fatta con singolare diligenza quando
« si tratti di vitelli che popparono vacche pochi
« giorni prima morte di malattia ecc. »

§ 20.

Delle malattie de' volatili. — Legge genovese intorno ai polli ammalati. — Legge francese ed egiziana. — Delle colombe, delle lodole, delle quaglie.

Anche i volatili sono soggetti ad alcune malattie per cui l' uso delle loro carni non va esente da ogni pericolo; ed egli è quindi dovere d' un' attenta polizia di procurarsi in tempo le necessarie informazioni, se avviene che tra gli animali di questa classe si manifestino delle malattie gravi o contagiose. Essendosi l' anno 1769 dichiarata di bel nuovo nel Genovesato una malattia contagiosa che avea altre volte rapiti molti polli, si credette quel governo obbligato a far pubblicare il 30 maggio dello stesso anno il seguente ordine per cui comandavasi:

« 1) Che in tutto il serenissimo dominio « nessuno osasse fino ad ulteriore disposizione « vendere o comperare polli già morti, sieno « questi giovani o vecchi. I contravventori pa- « gheranno una multa indeterminata, o su- « biranno quel castigo, che ecc.

« 2) Chi mantiene ed alleva de' polli è ob- « bligato a denunziare e presentare alla ca- « mera, o alla cancelleria tutti quei capi che « gli vennero a morire, e ciò entro lo spazio « di ventiquattr' ore, affinchè aver si possa la « sicurezza che nessuno faccia uso delle loro « carni, che gli potrebbero recare gran danno.

« 3) I polli tutti verranno custoditi in modo, « che non se ne vedano in sulle piazze o in « su i mercati; perchè solo in tal guisa puossi « impedire che il male non si propaghi ulte- « riormente ».

Il magistrato di Toulon, regnando tra' polli di quei contorni una malattia epidemica, incaricò l'anno 1763 il signor Berthogue di fare la sezione d'alcuni di questi animali, e d'instituire alcune osservazioni intorno la causa della loro morte (1). V' hanno in Parigi alcuni regolamenti speciali i quali rigorosamente proibiscono a tutti i mercatanti di polli e a tutti i cuochi di non mettere in vendita pollame morto di malattia, o affogato (2). Io ricordai già ne' precedenti paragrafi, che gran parte della tavola de' signori e de' sacerdoti dell' Egitto

(1) *Richard de* HAUTESIERK, *Observations de médecine : des hôpitaux militairs*, t. I, p. 169.
(2) *Code de la police*, p. 108.

consisteva una volta nelle oche; ma tanto questi quanto lo stesso re rinunziavano a quel cibo, sì tosto che s' avea il menomo sospetto d' un' epidemia regnante tra quegli animali (1). Allora si sostituivano alle oche i piccioni, e ciò forse perchè questi erano riputati più mondi; onde abbiamo da Oro Apollonio: « I « piccioni sembrano animali molto puri; im« perciocchè sappiamo che questi soli forni« rono un cibo non sospetto, allorchè in tempi « di pestilenza ogni altra specie d' animali era « presa dal contagio; e questa è la ragione « per cui in que' tempi la tavola del re e de' « sacerdoti dell' Egitto d' altra carne non s' im« bandiva che di quella (2) ».

Quest' antico costume di far grande uso de' piccioni conservasi nell' Egitto anche a' giorni nostri; e i Turchi che abitano quel paese, contano tra le grandi ricchezze di esso il grandissimo numero di colombaje che per ogni dove s' incontrano (3). — Egli è probabile assai che i piccioni degli antichi Egizj non fossero, come quelli de' nostri tempi, soggetti

---

(1) Gli antichi Inglesi avrebbero creduto di commettere un delitto, se avessero mangiato un' oca. *Julius Cæsar*, *De bello gallico*, lib. V. — L' oca veniva dagli antichi Romani riguardata per cibo afrodisiaco, e come tale consacrata a Priapo. Quindi leggiamo in Petronio quelle parole di Enope: « Scelerate et loqueris? Nescis quam magnum flagitium ad« miseris? Occidisti *Priapi delicias anserem*, *omnibus ma« tronis acceptissimum* ».

(2) *Hieroglyph.*, lib. I, cap. LVI.

(3) *Recherches phylosophiques sur les Egyptiens et les Chinois*, t. I, p. 171, 172. — Le tortore furono sempre cibo vietato a tutt' i sacerdoti.

a una specie di vajuolo, per cui a me sembrerebbe che le carni di quelli che ne sono presi, venissero dichiarate sospette; e che perciò la polizia ne proibisse la vendita.

Le gazzette riferirono, anni sono, che alcuni individui avendo mangiato delle lodole ebbero a provare de' gravi incomodi: alcuni s' immaginarono che questi dipendessero dalla cicuta mangiata da quegli uccelli; ed egli è realmente vero ch' essi mangiano ogni sorta di cibo, per lo che non sembrami che questa osservazione dir si debba priva d' ogni fondamento. Ma siccome in moltissimi paesi se ne mangiano in grande quantità alle tavole dei grandi, senz' osservare ch' esse producano altra molestia fuorchè un po' d' indigestione per essere molto grasse; non sono d' avviso che la polizia abbia a prescrivere su di ciò alcuna regola. Perciò lasciando che ognuno pensi a sè stesso, mi contento di avere accennate queste osservazioni onde ognuno sappia all'uopo contenersi. — Sebbene si raccontino diversi casi in cui le quaglie cagionarono delle molestie a chi ne mangiò, ci mancano però esperienze bastevoli per istabilire su di ciò una regola certa (1).

---

(1) « Purgans vis rhamni transit in turdos, scammoneæ « in ficedulas » *Haller*, loc. cit., p. 57 — Ferber parlando del regno di Napoli dice: « Ogni primavera si vedono com« parire dall' Africa diverse sorti d' uccelli di passaggio; tra « i quali convien singolarmente contar le quaglie, che ven« gono prese in grandissimo numero; ma prima di poterle « mangiare bisogna nutrirle otto giorni a grano, perchè esse « sono velenose allorchè arrivano, e ciò forse a cagione di « piante venefiche cui mangiarono prima d' abbandonare l'Africa ». *Briefe aus Weischland über natürliche Merkwürdigkeiten*, s. 154.

§ 21.

Del salvaggiume. — Legge francese. — Salvaggiume morticino. — Delle carni d' animali che sono in amore ecc.

Egli è necessario che nelle grandi città prese vengano certe misure intorno alla salvaggina, affinchè non rechinsi in sui mercati fiere non sane, o già tocche e lacerate da altre. — La carne delle fiere fu sempre a gran ragione riputata più salubre che non quella degli animali domestici che vivono ognora rinchiusi; e noi troviamo una carta pecora di Carlo Magno, in cui egli dona ad un monastero il diritto della caccia con queste parole: « Acciò « essi (i frati), se mai fossero infermi, pos- « sano ristorarsi e invigorire, mangiando carni « di animali salvatici » (1). — V' è in Parigi una legge la quale obbliga i cuochi ad andare sui mercati onde esaminar la salvaggina ed indicare alla polizia quella che non avesse le qualità qui sopra indicate (2).

Avviene spesso in certe invernate molto rigide e lunghe, che si trovino ne' boschi de' cervi,

---

(1) *Eckart*, *Commentar. de rebus franc. oriental.*, t. I, p. 635. — Tra i medici vi furono gli Arabi, i quali avevano una sinistra opinione intorno la salubrità della carne di fiere. Io non saprei immaginarne il perchè; notabile però sembrommi un' osservazione fatta da' Greci, che queste carni facessero sbadigliare, d'onde venne quel loro detto proverbiale « *Tu hai mangiata della salvaggina* », di cui si valevano per dinotare un uomo sonnacchioso. Vedi *Petri Castellani*, *De usu carnium*, lib. III, cap. I, p. 409.

(2) *Code de police*, tom. I, tit. V, p. 165.

de' daini ed altre fiere intirizzite e morte dal gelo; e perciò vediamo che gli inspettori de' boschi e i cacciatori di diversi paesi hanno ordine di tener sempre nelle foreste alcune capanne con entrovi della paglia e del fieno, acciò le fiere possano guarentirsi dalla fame e dal freddo (1). Oltre a queste cagioni di mortalità delle fiere sappiamo esservene delle altre, e regnar, per esempio, tra di esse certe epidemie per cui quotidianamente ne muore un buon numero.

Quindi vuolsi comandare agli inspettori delle foreste ed a' cacciatori di denunziar prontamente a chi s' aspetta le epidemie od altri mali che osserveranno serpeggiar tra le fiere; che la polizia, avute queste notizie, passerà in seguito a prescrivere le necessarie precauzioni onde impedire che i cacciatori istessi od altre persone non portino sul mercato salvaggiume sospetto. Così appunto fece la società reale di medicina, la quale nell' anno 1776 nominò una commissione di medici, che si recasse ne' boschi di Saint-Germain ad oggetto d' esaminare un' epidemia manifestatasi tra' cervi e tra' cavriuoli, e d' investigarne le cagioni (2). La salute de' cittadini non può a meno di non sentire gran danno, se in pari circostanze ogni governo non usi tale premura; il male nasce, e spesso non se ne possono impedire i progressi per non conoscerne le cagioni.

Le fiere sono in certe stagioni molto riscal-

---

(1) *Oesterr. Verordn. vom* 15 *jäner* 1777.

(2) *Histoire et mémoires de la soc. royale de médecine*, année 1777, 1778, p. 150 seq.

date, allorchè, irritate dagli stimoli dell' amore per molto tempo, vanno smaniosamente rintracciando o seguendo le femmine: le carni loro son o in quell' epoca grandemente inclinate alla putrefazione, e spirano un certo odore di becco a cagione del moto accresciuto in tutti gli umori (1). Egli è bensì vero che i ricchi sogliono in quelle stagioni ricercar grandemente i testicoli de' cervi, onde regalarsi con quello specifico sapore che vi trovano; ma egli non è men vero che le carni delle fiere debbano in quelle circostanze riescir insalubri (2). — La lepre viene dagli Indiani reputata l' animale il più impuro: essi non possono mangiarne mai; e cagione di questo divieto son forse certe particolari cause locali che sinistramente agirebbero sulla salute di quegli abitanti. Le carni delle lepri che sono in amore, non possono servirci di cibo, e perciò fa di mestieri che la polizia non permetta che alcuno in quel tempo ne venda nè di questi nè d' altri animali. — Il riccio o porco spinoso vien mangiato in grande copia dagli abitanti di Minorca; nè alcuno ebbe mai a provarne danno o mo-

(1) « Cervi, quo tempore coeunt, caro eorum fit prava « et fœtida perinde quasi hircorum «. *ARISTOTELES De Historia animalium*, cap. XXIX.

(2) Un autore greco, Simeone Sethi, ci avverte di non mangiare carne di cervo nella state, perchè questi animali mangiano allora molte vipere ed altri serpenti. Plinio racconta lo stesso de' cignali della Cilicia e della Pamfilia, i quali, a suo dire, si nutrivano di salamandre. Lib. XII, cap. LIII. — Ma queste osservazioni sembrano fondate su di vecchie favole: veggasi non pertanto ciò ch' io dissi intorno ai veleni mangiati dagli animali.

lestia, fuorchè mangiandone in primavera al tempo della frega, in cui si dice che accagioni difficoltà d'orina e rigidità del pene (1).

Quando si sono tenute delle grandi caccie suolesi vendere gran quantità di salvaggina, che essendo stata presa in caccie clamorose ebbe molto a correre e riscaldarsi. Queste carni non sono certamente le più salubri, nè alcuno vorrà contrastarlo. Desidero quindi grandemente che i nobili riflettendo anche al bene degli abitanti rinunzino al crudele divertimento di cacciar per mero spasso una fiera per delle giornate intiere finchè essa venga a morire oppressa dalla fatica: essi con darle una morte tanto crudele altro non fanno che togliere alle sue carni ogni gusto, e renderle quasi del tutto inutili.

§ 22.

Dell'uso di cacciar coi cani le pecore e i vitelli.

Questi stessi motivi indur ci devono a proibire il barbaro costume de' nostri macellaj, i quali co' loro mastini cacciano le pecore e i vitelli. — Salito il lusso de' Romani al maggior grado, venne loro il capriccioso pensiero di trovare squisitissimi i genitali e le poccie delle troje ch'erano vicine al parto: onde rendere questi bocconi ancor più saporiti solevano essi prendere la troja ancor viva, e batterla a lungo sulla pancia con certe verghe, affinchè il latte

(1) *Georg* CLEGGORN'*s*, *Beobachtungen über die epidemischen Krankheiten in Minorka*, s. 90.

e 'l sangue in maggiore quantità penetrassero tra gli interstizj delle carni, di cui tanto erano ghiotti, e le rendessero più morbide e più dilicate (1). A' nostri giorni non saprei altro vedere che crudeltà in chi così barbaramente maltratta il bestiame destinato al macello. Egli è incredibile quanto certi macellaj poltroni infieriscano contro i poveri animali che si strascinano dietro, allorchè questi a loro piacere non camminano e non li seguitano, siccome farebbe un cane. Io mi sentii mosso a compassione vedendo un dì uno di questi furiosi, il quale conducendo un vitello che non poteva o non voleva camminar più, si diede a batterlo sì fortemente, che cader dovette sotto a quegli spietati colpi: lo prese egli allora per la coda e pegli orecchi, e rimessolo in piedi, lo gettò di bel nuovo a terra con gran furia, dove si mise poi a calpestarlo ed a rotolarlo nel fango. Stanco di ciò, riprese di nuovo a batterlo, e lo battè finchè io sopraggiunsi, ed arrivai alla fine a far cessare quella carnificina. Ognuno di noi vide in qual barbara maniera i mastini de' nostri macellaj malmenino gli animali, e i più piccioli singolarmente, che col loro mezzo vengono tratti al macello. Io m' abbattei a vedere de' vitelli che piovevano sangue da tutte le parti, sicchè tutta la loro pelle era coperta di sangue, o di bava e di schiuma; appena il vitello o la

(1) *Plutarchus in Erotico. — Idem de carnium esu*, XI — Vedi *Hieronymi Mercurialis, De potione, ac edulis antiquorum Mantissa*, c. VI.

pecora così maltrattati entrano nella città, eccoti tutti i cani degli altri macellaj saltar loro intorno, e stirarli qua e là con indicibile furia, finchè sotto a' continui latrati i poveri animali sieno giunti al macello. — Chi può garantire che la morsicatura di questi cani, talora sospetti, non comunichi alla carne un pericoloso veleno? — E con tale dubbio v' avrà alcuno che osi esporre a pubblica vendita queste carni?... Il riscaldamento a cui l' animale va necessariamente soggetto facendo talora alcune miglia di strada in mezzo a tante angoscie, e il furore in cui esso non può a meno di non entrare, assomigliano certo o superano forse anche gli effetti che in esso produrrebbe una malattia delle più acute. Chi bramasse convincersene faccia la seguente prova: prenda egli uno di questi vitelli così spietatamente cacciati da' cani, e in vece d' ammazzarlo lo restituisca alla vacca: io sono quasi sicuro che l' animale morrà in pochi giorni in conseguenza de' mali trattamenti sofferti. — Dunque perchè noi non aspettiamo che l' animale muoja da sè, sarà egli perciò meno pericoloso di mangiarne le carni?... I nostri macellaj si scusano con dire che senza l' ajuto de' cani non potrebbero condur altramente i vitelli alla città. Ma, e come fassi altrove?... In Francia, per cagion d' esempio, essi non possono tenere di questi mastini, e sono perciò obbligati a menare le pecore o i vitelli in su i cavalli, oppure in su i carri, qual seconda maniera io molto preferisco alla prima.

Per tali riflessi cred' io di poter asserire,

essere cosa giusta che tutte le carni di animali feriti, morsicati, o contusi dal bastone, vengano dichiarate non buone pel pubblico servizio. In una legge risguardante i cani rabbiosi, emanata in questo principato di Spira, si vieta a tutt' i macellaj di valersi de' loro mastini ad oggetto di cacciar gli animali, se non li muniscano prima d' una musoliera; ed oltre ciò si comanda che ogni animale morsicato venga dagli inspettori rigettato (1). Ella è in Francia espressa incumbenza del fiscale di vegliare che nessun macellajo venda carni d' un animale morsicato da un cane rabbioso o da altri animali.

§ 23.

Delle carni d'animali non peranco maturi. — Leggi degli Ebrei; dell'elettore palatino; del duca di Würtemberg; del duca di Dueponti; del margravio di Baden. — Dei porcellini da latte ancor immaturi.

Ma non deve bandirsi d' in su i mercati la sola carne di animali ammalati, che bisogna anche toglierne quella di animali grossi troppo giovani, e nominatamente quella de' vitelli. Gli umori degli animali immaturi sono tenaci ed indigesti; e per quanto le fibre ne sieno tenere, egli è però certo che la proporzione tra 'l solido e 'l fluido di que' corpi non conviene punto al nostro stomaco, e che l' esperienza ci insegna

(1) *Legge del 1.° ottobre 1779*, § 2.

non essere quel cibo di molto, o salubre nutrimento (1). Perciò molti governi vollero stabilire con precisione, in quale età un vitello potesse venir ammazzato; ed io giudico questa precauzione necessarissima, perchè quella carne suole ordinariamente formare gran parte del vitto di persone deboli ed infermiccie (2).

Gli Ebrei non possono mangiare animale alcuno che non abbia vissuto otto intieri giorni dopo che venne alla luce: prima di tal epoca ogni animale viene gettato siccome un aborto (3). Non sappiamo ancor ben comprendere per quale cagione la santa scrittura in tre diversi luoghi comandi: « Tu non cuocerai nessun ca-« pretto nel latte di sua madre » (4): questo è un espresso divieto di non mangiarne di cotto in quella guisa; ed è qui da notarsi che capretto è messo indistintamente per agnello, per capretto e per vitello. Le fiere facevano però un' eccezione a questo precetto, e queste potevano cucinarsi, come meglio piaceva, ed anche al latte. Per quanto sembra, deve la tradizione aver resa molto più severa quella prescrizione; imperciocchè i nostri Ebrei non im-

(1) « Quis stomacho tam firmo, ut vitulorum recens edi-« torum et adhuc a matre madentium carnes sine fastidio « comedat? Quisquis apponere volet, moneo simul pelvim « afferat ». *Mucus est non caro.* — *Petrus* CASTELLANUS, *De carnium esu*, lib. II, cap. XI. Edit. Gronov., vol. IX, p. 401.

(2) Ramazzini parla d' un convento di monache italiane in cui per legge altra carne non mangiasi che di vitello. *Oper. omn.*, p. m. 692.

(3) *Maimonida*, loc. cit., p. m. 56.

(4) *Exo. 1*, cap. XXIII, v. 19, cap. XXIV, v. 26. *Deuteronom.*, cap. XIV, v. 21.

bandiscono mai carne e latte e formaggio ad un tratto: essi prendono altri coltelli, altre forchette, altri piatti, quando hanno a mangiar questi cibi, e mutano fin anche le tovaglie, al quale oggetto ne hanno alcune che sono contrassegnate colla marca *latte*, ed altre con quella *carne*. La carne d'un animale mondo però può venir cotta nel latte d'un immondo, e mangiata, senza che perciò alcuno s'esponga a venir castigato col bastone per aver trasgredito il precetto suddetto; egli è del pari permesso di mangiar pesce e cavallette cotte nel latte (1). Müller pensò di dare a quella legge una soddisfacente interpretazione, e credè, con molti altri, che intender la si debba come se dicesse: « Tu non mangierai carni di animali « che ancor poppano »; e adduce per motivo del divieto l'insalubrità delle carni non ben mature (2). Egli ci racconta in seguito, esservi nella sua patria un'antica legge, in forza della quale si tagliano via ambi gli orecchi, e si rispediscono o si gettano fin anche nel Danubio tutti i vitelli che vengono condotti in sul mercato prima d'aver compite tre settimane (3).

Nell'elettorato palatino vige tuttavia una legge del 1582, la quale prescrive: « Nessun ma« cellajo ammazzerà o venderà vitelli che non « abbiano compite quattro settimane, o per lo « meno tre settimane e mezzo, e pesino meno « di ventiquattro libbre; e ciò sotto pena di

(1) *Maimonida*, loc. cit., c. IX, p. 136.
(2) *Diss. de Deo legislatore medico*, § VI.
(3) Loc. cit.

« un fiorino » (somma in que' tempi molto considerabile). Nell' organizzazione de' macelli del principato di Würtemberg, pubblicata nel 1588, leggiamo: « Nessuno de' nostri sudditi « venderà un vitello che non sia arrivato alle « tre settimane, e nessun macellajo che lo sap- « pia, ne comprerà. Noi comandiamo a tutti « i nostri ministri, giudici e castellani d' in- « vigilar rigorosamente su di ciò e di racco- « mandare ai pastori di darne loro contezza « qualor si contravvenga a questo nostro vo- « lere. Dimostratasi la contravvenzione, ordi- « niamo che tanto il venditore quanto il com- « pratore incorrano nella pena di tre lire di « bagattini, da pagarsi da ognuno di essi ». — Un decreto emanato il 15 ottobre 1767 ordina agli inspettori de' macelli del ducato di Dueponti di badar bene che nessun macellajo venda carne d' un vitello che non pesi per lo meno trentadue libbre.

Ne' paesi dove tiensi bestiame bovino grosso, v' hanno certamente de' vitelli d' una sola settimana, i quali pesano altrettanto; perciò fa di mestieri che in que' distretti questo peso normale venga alquanto rialzato, e potriasi forse stabilire di cinquanta libbre.

In un decreto generale pubblicato il 31 gennaro 1756 negli Stati di Baden leggesi:

« Nel regolamento pe' macellaj, novellamente « compilato, abbiamo ordinato, al § XLII, che « nessuno di essi ammazzi un vitello o un ca- « pretto non peranco arrivato a compire tre « settimane e mezzo. Ma siccome il macellajo « può facilmente cadere in errore dandosi a

« giudicare dell' età dell' animale; e siccome « egli può venir ingannato dal venditore il « quale asserisca l' età del vitello ecc. mag- « giore di quello che realmente sia; coman- « diamo colle presenti, che venga portato a « comune notizia, qualmente se alcuno nascon- « desse la vera età dell' animale, o l' accre- « scesse a suo talento, è nostra decisa volontà « che il macellajo condannato abbia, per iscon- « to della pena, regresso libero verso il vendi- « tore, contro il quale verrà proceduto *ex* « *officio* ».

Io per me sarei d' avviso non doversi permettere d' ammazzare alcun vitello, se non dacchè ha compito cinque settimane: della stessa opinione sono pure molti altri medici, e tra questi anche Castellano (1).

Oltre ai vitelli ed ai capretti devesi pur fare qualche provvedimento anche intorno ai porcellini da latte; poichè mangiandoli troppo giovani correremmo gran rischio di nuocersi a cagione di quel molto grasso glutinoso di cui sono forniti. Vorrebbesi quindi prescrivere che nessuno possa venderne se non di quelli che hanno poppato per tre settimane, e con ciò acquistata nelle carni un po' di maggiore fermezza. Già Ippocrate ci avvertiva essere la carne de' porchetti da latte di molto più difficile digestione che non quella de' majali già fatti: la cagione ch' egli ne rende, è che quegli animali essendo ancor giovani contengono di

(1) Loc. cit.

molta carne, poco sangue e molti umori superflui (1). Galeno approva intieramente questa dottrina (2): ed io sono sicuro che ogni uomo ghiotto di questo boccone troverà sempre nauseosa la carne di porchetti troppo giovani, s' egli la paragoni con quella di altri che avendo già incominciato a fare del moto, liberarono le loro carni da quel glutine che le impiastrava: confesso però, che lo stomaco d' alcuno digerisce egualmente bene anche queste. Quanto dissi de' porchetti vuolsi pur dire anche degli agnelli (3): e perciò ci consigliava Pietro Castellano di non ammazzare gli animali di questa classe, se prima non ne avessimo tirato qualche altro partito; egli soggiunge avere gli Ateniesi saggiamente ordinato che nessuno mangiasse carne d' un agnello se non sia stato tosato una volta (4).

V' ha in Spagna il particolar costume che i figli d' una famiglia nutrano per un anno un agnello loro favorito, cui poi ammazzano; ma fuori di questo nessun altro ne viene condotto al macello prima d'aver compiti quattro anni (5). Altri popoli v' ebbero che a' tempi antichi s' astenevano dalle carni d' agnello (6), siccome sappiamo che gli Spagnuoli non ammazzano nè questi, nè i vitelli, perchè temerebbero

(1) *De victus ratione*, lib. XI.
(2) *De aliment.*, lib. III.
(3) *Idem de cibis boni et mali succi.*
(4) *De usu carnium*, lib. II, cap. XII, edit. Gronov.; vol. XI.
(5) *Krunitz*, loc. cit.
(6) Vedi *Fleury*, *Histoire ecclésiastique*, tom. I, p. 46.

un' incomoda malattia se uso facessero di carni sì tenere.

§ 24.

Costume di gonfiar gli animali per farli parer più grassi. — Legge dell' elettore di Annover.

Passerò ora a toccare quell' abbominevole pratica, per cui i nostri macellaj gonfiano sempre il tessuto celluloso degli animali, onde dare alle carni l' aspetto d' essere molto grasse. Ogni uomo di gusto dilicato deve provare indicibile nausea, s' egli a tavola si ricorda che un macellajo sudicio, tisico, o finanche sifilitico (come i macellaj lo sono talora, e singolarmente que' vagabondi), soffiando con tutta la forza, gonfiò col fetido suo alito le carni che vengono imbandite, e ne compenetrò quasi tutta la sostanza. Io riporterò un decreto a tale oggetto pubblicato nell'elettorato di Annover il 7 giugno 1712; esso è tale, che meriterebbe di venir introdotto in ogni paese.

« Noi Giorgio Luigi ecc.

« Ci venne con sommo nostro dispiacere « rappresentato che tra molti altri abusi che « s' osservano ne' macelli, s' incontra pure la « pessima usanza, per cui i macellaj o i loro « servi pungono qua e là gli animali ancor « fumanti che espongono in vendita, e si danno « a gonfiarli soffiando a tutta forza nelle carni, « per dar loro un migliore aspetto, averne « più rapido smercio e ritrarne lucro mag- « giore. Ci venne altresì rispettosamente umi- « liato che altri sogliono tentare d' ingrossar

« le reni sottoponendovi, od anche ficcandovi
« dentro l' omento, grasso d' altri animali,
« sego, pannolini, od altre cose ancora. Tali
« relazioni intese, non credemmo di dover
« tollerare più a lungo simili fraudolenze,
« e perciò venimmo in determinazione di or-
« dinare, come effettivamente ordiniamo in
« vigore delle presenti: che nessuno più debba
« in avvenire gonfiar le carni, o ingrossar le
« reni sottoponendovi o stivandole coll'omento,
« con grasso d' altri animali, sego, pannoli-
« ni ecc.; non importa che ciò succeda men-
« tre l' animale è ancor caldo, o quando è
« raffreddato; nè che i corpi introdotti o sot-
« toposti alle reni vengano tolti via prima di
« passarne alla vendita: in ognuno di questi
« casi, oltre a riserbarci il diritto di punirli
« a nostro talento, comandiamo che i con-
« travventori perdano il loro diritto ad eser-
« citar l' arte del macellajo e ne sieno dichia-
« rati inabili, sicchè più non la possano fare;
« comandiamo inoltre, che le carni degli ani-
« mali, in cui saranno ritrovate le reni stivate,
« appartengano tutte all'accusatore. I servi o
« garzoni de' macellaj, i quali o per comando
« del principale o di proprio moto s' indus-
« sero ad usar tali frodi, verranno condan-
« nati a lavorare alle fortificazioni di Lune-
« burgo o di Hammeln, o nelle case di cor-
« rezione.

« In conseguenza ordiniamo a tutti i magi-
« strati ed a' ministri a cui è affidata la di-
« rezione della polizia, che essi di tempo in
« tempo e senza previo avviso facciano dili-

« gentemente visitare i macelli e le botteghe
« de' macellaj; poichè è nostro deciso volere
« che sotto grave responsabilità de' magistrati
« debba prontamente cessar quest'abuso. Or-
« diniamo inoltre a tutte le autorità di aggiu-
« dicar sollecitamente a' visitatori o agli accu-
« satori tutte le carni gonfiate, e quelle in cui
« le reni furono nel modo suddetto ingrossate;
« il magistrato sarà in seguito obbligato a ri-
« ferir l'avvenuto al nostro elettorale intimo
« consiglio, il quale passerà alla punizione del
« contravventore.

« Ed affinchè nessuno possa addurre in dis-
« colpa l'ignoranza di questo editto, voglia-
« mo che, dopo fattane la formale pubblica-
« zione, vengano tosto convocati tutti i mae-
« stri macellaj co' loro servi e garzoni; che
« loro venga letto il presente e spiegato sì
« che l'intendano. Ordiniamo del pari che
« un esemplare di questo decreto venga con-
« segnato a' macellaj presenti e a tutti quelli
« che vi saranno abilitati, o qua e là ne' no-
« stri Stati si stabiliranno. Comandiamo final-
« mente, che ne esista sempre copia nelle
« cancellerie degli ufficj, e che vengano lette
« ad alta voce ogniqualvolta si raduneranno
« le comuni.

« In fede ed autenticità di che ecc. ecc. »

§ 25.

Della carne degli animali ingrassati. — Legge degli Ebrei sul grasso degli animali mondi. — Quanto l' ingrassare influisca sulla salute dell' animale. — Cosa far debba la polizia.

Passo ora ad occuparmi d' un' importantissima quistione, se alla salute de' cittadini convenga che nelle città quasi altra carne non vendasi che quella di animali ingrassati.

Non è cosa molto difficile il decidere tale controversia; ma io non debbo perciò passarla sotto silenzio. — L' uso continuo di cibi soverchiamente grassi è una delle principali cagioni della floscezza delle nostre fibre; imperciocchè, sebbene la quotidiana fatica contribuisca grandemente ad invigorire quelle del contadino, egli è però fuor di dubbio che il suo vitto più asciutto e meno grasso deve aver gran parte nella maschil robustezza del corpo suo; laddove osserviamo che gran copia d' umori oliosi cacciati tra fibra e fibra tolgono al cittadino ogni energia. Egli è bensì vero che 'l contadino mangia senza alcun danno delle buone dosi di lardo; ma e' convien notare che lo stomaco suo ha la bella virtù d' assimilare agli umori suoi ogni sorte di cibo, e che 'l suo vitto consiste singolarmente in grossolano pane, erbaggi, polenta ed altri cibi farinosi. — Paragoniamo tra di sè due piante della stessa specie, l' una delle quali, nata e cresciuta in campo aperto, abbia goduto di mediocre nutrimento; e l'altra, studiosamente col-

tivata in un giardino, abbia succhiata gran copia d' umori. Questa crescerà lussuriosa e darà delle foglie sugosissime; ma questa sugosità in altro non consiste che in mera acqua, o in lento e tenace glutine: la pianta campestre, meno altera, nutre però più assai, ed è più della prima atta a reggere a tutte le intemperie della stagione.

Ma io qui non voglio mettermi a recar in campo delle osservazioni per provare che un vitto animale soverchiamente grasso nuoce alla nostra salute: ognuno di noi, cred' io, me lo concederà di leggieri. Krünitz diceva con grandissima ragione: « V' ha differenza tra carne « grassa e carne sugosa. Un animale può di- « venir grassissimo senza dare perciò una car- « ne più sugosa d' un altro, ch' è ben lungi « d' esser sì grasso. — Le carni d' animali « molto grassi non sono buone per far dei « brodi: quelle che più abbondano di fibre, « danno brodi più saporiti » (1). Queste sono verità dimostrate dall' esperienza d'ogni giorno; ed io credo che i miei lettori ne saranno persuasi a segno, che vedendo introdotto così generalmente l' uso della carne di manzo e la smania di volerla ben grassa, meco s' uniranno a pensare che da questo costume dipenda l' impinguamento de' cittadini, quella loro floscezza e diversi mali d' indole biliosa.

La pena dell' eccidio era minacciata ad ogni Ebreo che contra il divieto divino mangiasse

(1) *Œkonomische enciklopädie*, XIV band, s. 210.

dell'adipe d'un animale mondo. Maimonida era d'avviso che tal legge non venisse portata per ciò che 'l grasso s'avesse a riputare insalubre, imperciocchè gli Ebrei potevano mangiarlo, se fosse di fiere non vietate; egli credeva che aver vi dovesse un' altra cagione, e dice che l'adipe degli animali mondi doveva essere esclusivamente destinato pe' sacrificj divini (1). Michaelis la pensa nel modo seguente: « Mosè deve certamente aver avute delle ragioni ben forti « per promulgare una legge che cotanto portava alla dissipazione. Egli non è improbabile che una delle cause che ve l'indussero, « fosse d'allontanare il suo popolo dall'amicizia colle nazioni limitrofe, introducendo « cotanta diversità ne' convitti; ma oltre a questa ve n'ebbe forse un' altra, e sarebbe quella « di vietar l'uso del grasso, che forse lesso, « fritto o arrosto potrebbe riuscir nocevole ed « esasperar maggiormente le malattie cutanee « ch' erano endemiche in que' paesi. Questa « stessa legge obbligava il popolo a coltivar « l'ulivo con grandissimo studio » (2). — Un altro precetto permetteva l'uso dell'adipe delle fiere; e quest' era per avventura una legge che, mitigando l'eccessivo rigor della prima, non ne toglieva però gli avvantaggi, atteso la grande scarsezza di grasso di quella sorte. — Gli Inglesi ammazzano buoi e montoni più grassi che in ogni altro paese; e sembrano col vitto loro avverare la profezia d'Ezechiello (39, 19.

(1) Loc. cit.
(2) *Mosaisches Recht.*, s. 206.

« Voi mangierete l' adipe finchè ne sarete pie-
« namente satollati »), come già disse di loro uno scherzevole scrittore. Ma gl'Inglesi non fanno mai bollir le carni perchè presso di essi nessuno adopera brodi e minestre fuori degli ammalati o degli stranieri che non saprebbero vivere altramente; la carne che servì a fare il brodo, non viene più imbandita perchè priva d'ogni sapore e somigliante a un *caput mortuum;* la carne di manzo che mangiasi in Londra, è d' una tale qualità che nessuno può mangiarla se fu al fuoco per un pajo d' ore (1). La carne di manzo fresca è nell' Inghilterra molto meno sugosa, ma quella salata è migliore assai che in Francia: lo stesso pur dicasi di quella d' Irlanda, la quale essendo come la prima molto tenera, viene meglio penetrata dal sale. I macellaj inglesi non sogliono mai snudare di grasso parte alcuna de' loro grassissimi montoni. Sebbene la carne che mangiasi in Londra, abbia un bellissimo aspetto, e paja molto sugosa, non v' ha però dubbio alcuno, che il gusto generale degli Inglesi, i quali tutti mangiano di molta carne, e di molta carne grassa singolarmente, non abbia in gran parte contribuito ad ingenerare in essi quell'inclinazione alla maninconia e al silenzio, che sono inseparabili da una difficoltata circolazione degli umori.

Ora toccherò un altro danno che proviene dall'ingrassare gli animali da macello. Siccome

(1) *Londres*, t. I, p. 121 seq.

la sola abbondanza del grasso basta per procurare un pronto e lucroso smercio delle carni, soglionsi ingrassare con somma cura ogni sorta di buoi, e fin quegli esinaniti da un lungo lavoro. Un bue da lungo tempo avvezzo a gemere sotto le più gravi fatiche, si trova ad un tratto condannato ad una lunga quiete, e quasi oppresso dall'abbondanza del pascolo, sintantochè, a forza di mangiare, ogni sua fibra venga a nuotare nel grasso. Egli è impossibile che questo grasso e quella gran copia d'umori raccolta in sì breve tempo possano avere le qualità che si richiedono in essi per essere salubri; imperciocchè l'animale viene ad un tratto privato d'ogni moto nell'aria libera, e forzato a respirar di continuo l'aria corrotta della stalla. — Tutti gli scrittori d'agricoltura raccomandano a' giorni nostri di tener il bestiame nelle stalle anzichè di lasciarlo vagar pe' pascoli: quest'usanza sarà commendabilissima in riguardo alla campestre economia; ma essa a me non sembra tale che fornir ci possa quella carne sana e saporita che mangiavano i nostri padri, i quali dalle loro gregge sceglievano un animale, e ben pascendolo alcuni dì, ma sempre all'aperta, lo ammazzavano. Noi crediamo di rendere più saporite le carni di questi buoi imprigionati, con dar loro di tempo in tempo delle buone dosi di sale: ma questo sale istesso distrugge nelle carni i migliori principj che occorrono alla nostra nutrizione: noi, poco contenti di tanta copia di carne salata, saliamo, direi quasi, gli animali ancor vivi per sacri-

ficare ogni dì maggiormente il nostro corrotto palato (1). — La continua non mai interrotta quiete e l'imprigionar le vacche nelle stalle poco ariose non possono a meno di non togliere al latte buona parte di que' principj più sani che s'incontrano in quello d'altre che non godono di pascolo sì dilicato ed abbondante.

La polizia non può mutare a sua volontà questi costumi già da lungo tempo presso di noi invalsi: essa non può quindi fare altro che attaccarli così di lontano; imperciocchè, come vorrebbesi colla forza aperta togliere il nostro gusto per la carne grassa? Basterà dunque che a tale oggetto venga ordinato ai macellaj di tenere, oltre le solite due qualità di carne, la magra cioè, e quella molto grassa, anche una terza, che sia quasi il mezzo tra que' due estremi, e venga venduta a un prezzo più basso; sicchè la carne d'un bue ingrassato a segno di oltrepassare un peso stabilito, abbiasi a pagare alquanto più a cagione di una tassa più grave che ogni governo potrebbevi imporre. Krünitz propone un altro piano: egli vorrebbe che gli otto macellaj più giovani d'una città, quale sarebbe, per es., Berlino, debbano per uso del

(1) Hales propose a' suoi di tentare un nuovo modo di salare le carni, onde poterle conservare più a lungo: egli voleva che sì tosto che l'animale fosse morto in conseguenza dell'emorragia nata pel taglio fattogli nella gola, s'injettasse ne' di lui vasi una data quantità d'una soluzione di sale ben saturata. Quest'esperimento, per la prima volta praticato io Madagascar, riuscì ottimamente, ed è in vero il migliore onde fare ch il sale penetri ogni parte anche più picciola. Chi bramasse conoscere il modo d'instituirlo consulti *Krunitz*, *Œkon mische encyclopädie*, VI band, s. 73-76.

popolo e della classe meno facoltosa vendere solo carne di buoi del paese, e che gli altri abbiano solo ad ammazzare bovi tratti dall' estero (1).

§ 26.

Della carne troppo tenace e troppo magra.

Richiedesi, oltre ciò, da una buona polizia, che ella impegni ogni sua attenzione affinchè i macellaj non si dieno a vendere soltanto carni di animali vecchi ed estenuati dalla fatica; che queste esser non possono che cattive e di digestione molto difficile. Gli umori di animali vecchi e dimagrati pel lungo lavorare sono comunemente acri, e picciola è ne' loro umori la quantità di quella gelatina che in sè racchiude i principj nutrienti. Si vendono talora in su i macelli carni sì dure e tenaci, a masticar bene le quali durano grande fatica denti anche buoni; come vuolsi egli mai che lo stomaco sia in grado di digerirle bene e d'estrarne la necessaria quantità di buon chilo? Tutto ciò che a stento se ne può cavare, altro non è che una sostanza austera, salina ed acre, la quale non può rinforzar che ben poco chi è costretto a quella sola sorte di cibo. Io vedo bene che grandi ostacoli ci opporranno la mala fede e l' ostinazione de' macellaj; ma non è questo un oggetto di sì poco rilievo, che la polizia usar non debba ogni sollecitudine per

(1) Loc. cit., XIV theil, s. 167.

rendere alla salute pubblica un servigio cotanto importante. Essa potrebbe a buon diritto confiscare la carne troppo cattiva, perchè di poco sapore e nocevole alla salute de' cittadini; egli è un delitto imperdonabile quello di privar le povere famiglie di quell' alimento che cercano: i macellaj sembrano riserbare a' poveri le fibre tenaci e dure di vacche vecchie e quasi consunte, e i poveri spendono, colla speranza di satollarsi, quel po' di soldo che a forza di sudore si guadagnano. Niebuhr trovandosi in Schiras (nella Persia) fu testimonio del castigo dato a due di cotesti macellaj: il Beglierbey, informato che essi vendevano carne di cattiva qualità, li fece prendere ed esporre in pubblico con un orecchio inchiodato a un palo d' infamia: egli pubblicò nello stesso tempo una legge in cui dichiarava che farebbe squartare chi ancor commettesse quel misfatto (1). Simile castigo sarebbe tra di noi troppo crudele: ma non è per ciò che non meritino d' esser puniti con sommo rigore que' macellaj i quali cercano d' arricchire ingannando cento povere famiglie che, in vece del desiato nutrimento, altro non comprano se non fibre e membrane scipite. Non è rara questa mala fede tra' macellaj delle armate: il soldato che ha appena tanto di soldo da potersi comperare un po' di carne, si trova soventemente deluso dall' avarizia loro.

---

(1) *Description de l'Arabie.*

§ 27.

Della carne troppo fresca. — Legge ebraica.

La carne di animali ammazzati di fresco non è gran fatto salubre; perciò conviene ordinare che gli animali s' ammazzino il giorno prima di mettere in vendita le loro carni; le fibre ne sarebbero altramente tenaci a segno da non poter venire rammollite bastevolmente col mezzo della cucinatura. In questo proposito vuolsi ordinare diversamente secondo la diversità delle stagioni, acciò per avere la carne morbida non arrivassimo ad averla mezzo fradicia. — Le leggi di Mosè proibivano agli Ebrei di mangiar carni « che avessero ancor vissuto nel « proprio sangue » (1). Gli espositori sono tra sè molto discordi nel commentar questo passo: Müller è di parere che il legislatore abbia con quell' espressione inteso di indicare le carni d' un animale ammazzato di fresco, da cui non erasi ancor potuto scaricare tutto il sangue ch' esse contenevano; per lo che dietro la sperienza comune riescivano sempre più dure e di digestione più difficile che non quelle altre che alcun tempo erano state esposte all' aria aperta (2). Le carni di animali ammazzati poco ore prima, ritengono sempre una data quantità di quell' irritabilità propria d' ogni fibra viva: quest' è la forza per cui, esponendole al fuoco, le vediamo realmente contrarsi, e dare in certo

(1) *Genes. IX*, *Deut. XII*, 23.
(2) *De Deo legislatore medico*, § V, p. 11.

modo de' segni di vita: questo fenomeno, conosciutissimo a' nostri cuochi, sembra spiegarci il passo da me riportato, e io desidererei grandemente che una legge sì antica venisse a' giorni nostri riprodotta e rimessa in vigore.

§ 28.

Delle carni già ammazzate da qualche tempo.

Dall' altro canto poi, onde il popolo non abbia a comperar carni fradicie e cacchionose, conviene ordinare che tale merce non debba restar lunga pezza nelle botteghe de' macellaj. Io comunicherò a' miei lettori una tabella, frutto di molte osservazioni, da cui puossi rilevare quanto la carne cruda possasi conservare nell' aria aperta.

La carne di —	dura nella state — giorni	e nell' inverno giorni
Cervo o cavriolo	4	8
Cignale	6	10
Lepre	3	6
Fagiano	4	10
Francolino	4	10
Gallo cedrone	6	14
Pernice	2	6 fin agli 8
Manzo e majale	3	6
Montone	2	3
Vitello e agnello	2	4
Pollo d'India ed oca	4	8
Cappone	3	6
Gallina	3	6
Pollo	2	4
Piccione	2	4

Questa tabella (1) potrebbe servir di norma a' macellaj ed a' mercanti di salvaggina delle città, avuto però sempre tutto quel riguardo che devesi al clima del luogo in cui vuolsi introdurre, ed all' andamento della stagione, la quale ha grande influsso sulla conservazione delle carni. Perciò sarebbe di mestieri che la polizia facesse visitare i macelli in certe giornate molto calde, e dopo i gran temporali che nascono nella state: talvolta basta soltanto una mezza giornata per far che le carni incomincino a corrompersi.

La carne suol contrarre un gusto ingrato quando diversi pezzi vengono ad esser appesi quasi l' un sull' altro, o troppo vicini alle pareti, o a giacere su di tavole di legno. L' aria che non può avere un circolo libero, nè rinfrescar convenientemente le carni, acquista, così stagnando, una natura poco giovevole alla salute nostra, e la comunica alle carni con cui sta a contatto. Noi vediamo ne' macelli ben intesi, che la carne sta appesa ed esposta a una libera corrente d' aria, oppure che la si mette su di pannilini: con questi la si ricuopre anche nel giorno onde allontanarne gli insetti; ma conviene scoprirla la notte, acciò possa rinfrescarsi. — Alcuni macellaj ingannano il pubblico vendendo della carne tutta intrisa di sangue: una tal pratica accelera di molto la corruzione, ma la nasconde in guisa che il deluso compratore non sa accorgersene in tempo da poterla restituire.

---

(1) *Gelehrte Beyträge zu den braunschweigischen Anzeigen von 1773.*

§ 29.

Necessità di tener ben netti i macelli.

La polizia deve cercare in ogni paese, che i macelli pubblici sieno disposti in un locale convenientemente, e sopra tutto invigilare gelosamente che con somma diligenza vi si osservi la maggior nettezza possibile: pochi paesi v' hanno che in questo punto possano contenderla colla città di Augusta, la quale con sommo impegno veglia su quest' oggetto. Nulla v' ha che a promuovere la corruzione delle carni maggiormente influisca degli stessi impuri effluvj de' macelli sporchi, i quali favoriscono grandemente la fermentazione putrida, e in breve ora comunicano il mal odore anche alla carne più sana e più fresca. Leggi da osservarsi in tutt' i macelli sarebbero, che mattina e sera s' avessero a lavar diligentemente tutti gli utensili di legno che in que' luoghi si trovano; che venisse ripulito il pavimento, sicchè non vi resti nè sangue, nè altre sostanze animali; e che finalmente venissero senza dimora messe in luogo appartato le pelli degli animali ammazzati, in cui suolesi singolarmente manifestare il mal odore. Mi riservo di parlare in altro incontro della necessità che presso a' gran macelli vi sia una corrente d' acqua; e allora parlerò anche di cert' altre cautele che usar voglionsi onde mantenere la salubrità dell' atmosfera in cui respirar devono i cittadini (1).

(1) V. il § 19 dell' art. III della IV sez., vol. VII.

§ 30.

Del grasso.

Dalle carni passando a far parola del grasso, accennerò alcuni provvedimenti sanitarj che a tal riguardo vogliono essere introdotti.

Gli scorticatori di bestie morte non hanno giammai ad ottenere il permesso di vendere ad alcuno del grasso destinato per condimento de' cibi; imperciocchè facil cosa è sempre che essi lo tirino dal bestiame crepato. — Alcuna sorte di grasso proveniente da paesi sospetti d' epizoozia non dovrebbesi lasciar entrare nello Stato, e molto meno vendere sui mercati. Lo stesso uso di farne delle candele merita qualche attenzione, per non essere esenti da fondati sospetti (1). I macellaj di Parigi non possono amalgamare insieme il grasso d' animali di specie diversa: essi devono venderlo separatamente sotto pena di venir castigati ecc. (2).

Simile attenzione richiedesi pure a riguardo del grasso che negli alberghi e nelle famiglie benestanti si va raccogliendo dai rimasugli della mensa e della cucina. I cuochi, gli staffieri e le serve ne uniscono a poco a poco delle buone masse cui rivendono ai poveri. Comunemente osservasi che questo grasso tiene dell' empireuma o del rancido; e molte volte avviene che a lungo lo si conservi in vasi di rame o di peltro, per cui corre grave pericolo la sa-

---

(1) Vedi l'art. *Della sicurezza pubblica.*
(2) *Dictionnaire de police*, p. m. 67.

lute de' miserabili che costretti sono a condirne i loro cibi. Meglio quindi sarebbe proibire intieramente questo ramo d' industria, che così ogni famiglia imparerebbe a fare altro uso di que' rimasugli.

§ 31.

Danni e malattie che provengono dal permettere che ognuno ammazzi bestiame in casa sua.

L' esecuzione delle regole concernenti la vendita delle carni, da me riferite nei precedenti paragrafi, non può a meno di non incontrare ostacoli quasi insormontabili in que' paesi dove ognuno può a sua posta ammazzare il proprio bestiame. Già molti autori si diedero a provare i perniciosi effetti che all' economia derivano dalla tolleranza di questo costume; ma più di questi servir possono a combatterla i pericoli che per tale motivo correr deve la salute pubblica. Quelle comuni che, ostinate a mantener gli antichi usi, vorranno conservar anche questo, dovrebbero almeno ordinare che nessun cittadino possa per uso suo proprio ammazzare un capo di bestiame, se questo non fu prima visitato dagli inspettori, e se questi istessi non lo visitarono allorchè venne sparato. « Sotto la rubrica *macellajo*, dice il si-
« gnor di Sonnenfels, v' hanno nel codice au-
« striaco diverse leggi le quali proibiscono l'e-
« sercizio di quella professione a tutti coloro
« che non vi sono espressamente autorizzati.
« Molte di queste però non aveano per og-
« getto la sanità pubblica; e solo incominciamo

« a ritrovarne una del 20 aprile 1744, la « quale minaccia di punire colla stessa pena « di morte que' negozianti o contrabbandieri « di carne, che ne vendessero di malsana. « Havvene un' altra del 31 agosto 1754, la « quale proibisce ogni commercio di carni agli « scorticatori di bestiame morto. Questa legge « merita certo delle serie riflessioni: imper- « ciocchè, se la carne sia sana, non v' ha « ragione di privarne il proprietario; e se la « carne fosse sospetta, perchè permetterne la « vendita (1)? » Ma non sembra di sì gran peso quest' opposizione, per ciò che più non potriasi impedire il contrabbando, o le funeste conseguenze dell' inconsideratezza e dell'avarizia di certi capi di famiglia, se, tolta un' autorità incaricata di mantener il buon ordine in questo ramo d' amministrazione, vogliasi permettere ad ognuno d' ammazzare il proprio bestiame nella propria casa, e tal privilegio s' estenda fino agli stessi scorticatori. Onde dimostrar maggiormente che questa pratica deve esser per ogni dove abolita, potrei anche addurre un' osservazione facile a verificarsi da ognuno nel proprio paese. Egli è certo che verso la stagione in cui suolesi ammazzare il maggior numero d' animali, s' incontrano nelle famiglie diversi individui ammalati, i quali per trar partito da ogni piccolo avanzo, anzichè perderlo, vollero mangiarselo e rovinarsi lo stomaco. Vedo bene non essere questo motivo di per sè capace di portarci all' abolizione di

(1) Loc. cit., § 195.

quel costume, ma essendovene degli altri ben più gravi, credetti dover aversi in considerazione anche questo, onde convincerci vieppiù. — Un altro provvedimento reputerei io necessarissimo, di ordinare cioè che nessun macellajo possa vendere carni nella sua propria casa.

§ 32.

Della vendita d' alcuni altri cibi grassi.

Eguali danni minaccia alla pubblica sanità un abuso frequentissimo tra gli osti e i locandieri, i quali da persone loro ignote vanno comperando ogni sorta di cibi già cotti, cui poi rivendono a basso prezzo agli individui della classe indigente. — Se un individuo eserciti simultaneamente la professione di oste e quella di macellajo, avviene di sovente che chi visita il suo albergo debba mangiare carne già corrotta, mascherata con diversi aromi, sicchè riesca difficile di scoprire l' inganno. La polizia di Parigi riconobbe di buon' ora il danno di questa pratica, e vi si oppose fortemente pubblicando un severo editto il 24 settembre 1517. Certe piccole osterie, di cui ve n' ha gran numero nelle capitali, fanno grandissimo smercio di questi impuri avanzi dell' altrui mensa; sicchè lo stesso popolaccio che le frequenta, avrebbe a nausear que' cibi se conoscer ne potesse la varia composizione. Un certo Decouse, locandiere di Parigi, venne arrestato il 25 agosto 1777: egli era stato accusato d' aver qua e là comperata ogni sorta di cibi onde fornirne la sua cucina: l' arresto

seguì allorchè venne scoperto che quarantadue individui i quali nel di lui albergo aveano mangiate delle fave con carne di manzo, erano gravemente ammalati. La polizia fece prontamente visitare tutti gli utensili di cucina onde scoprire se 'l verderame fosse mai cagione di questo male, ma nulla rinvennesi malgrado le più diligenti indagini.

Vuolsi oltre ciò usare grande cura onde impedire che da' villaggi vicini alle città non venga in queste introdotta della carne sospetta. Il principe vescovo di Wirzburgo pubblicò il 25 aprile 1738 il seguente ordine: « Malgrado « le molte rigorose proibizioni avviene che, « in frode non solo della nostra finanza, ma « con pericolo anche di recar grave danno « all' umana salute, alcuni individui, e se- « gnatamente le donne de' soldati abitanti nella « fortezza, introducano nascostamente ogni « sorta di carne buona e cattiva, e sovente « anche sospetta. Volendo noi metter riparo « a un abuso sì pernicioso, ordiniamo che « tutte queste carni vengano confiscate e i « contravventori severamente castigati a co- « mune esempio ». Nello stesso tempo vennero date a' macellaj della città alcune istruzioni in cui s' addossava loro d' invigilare su tutte le trasgressioni fatte a quella legge.

§ 33.

Necessità d' aver sempre delle carni anche in tempo di quaresima.

Mi resta per ultimo a discorrere della necessità che nelle grandi città vi sia sempre una ragionevole provvigione di carni fresche d'ogni specie. Le mie riflessioni s' occuperanno singolarmente della cura che aver deve ogni governo affinchè negli Stati cattolici i vecchi, gli infermi, i convalescenti, le puerpere non abbiano a provare alcun danno a cagione della legge d' astinenza presso di noi introdotta in tempo di quaresima.

Le capitali e le città popolate non mancano mai di carne fresca nè meno nella quaresima; e n'è cagione la presenza de' magistrati e de' grandi, i quali non lasciano che 'l pregiudizio invigorisca a segno di tentar cose che nuocer potessero alla pubblica sanità. Ma ella non è così in città e in paesi piccioli: io v' incontrai tanti scrupoli su questo punto, che facile mi fu il conchiudere quale fosse l' ignoranza di quegli abitanti, e quanto male intendessero il precetto della chiesa; creduto avrebbero che il mondo non potesse a meno di crollare se in quaresima si fosse ammazzato un bue. In ogni famiglia vi possono essere a quei dì vecchi infermicci, puerpere ecc., ma non ogni famiglia è in istato di comperar loro de' polli per fare delle minestre: convien dunque ridursi alle minestre magre, e queste non conservano e non ridonano le forze. — I grandi e i be-

nestanti non risentono gli incomodi della quaresima: essi hanno mezzo di contentare il palato e lo stomaco, nè sono costretti a contravvenir alla legge. Ma il povero cittadino, come già dissi altre volte, e il povero artigiano devono fare doppia spesa, e non pertanto provarne molestia: essi bisognano di doppia quantità di cibo, perchè altrimenti non sarieno capaci d' attendere a' loro lavori, come lo richiede il bisogno delle loro famiglie. Poniamo dunque che, siccome suole frequentemente avvenire, alcuno senz' essere obbligato al letto, abbisogni però di nutrimento più sostanzioso e più facile alla digestione: obbligo è allora d'una buona polizia di fare che non gli manchi il modo di ritrovarne, quand' anche tal altro abusar dovesse di queste salutari misure prese solo pel bene di chi ne bisogna. Il peccato è sempre a carico di chi lo commette. — Tanta è in certi paesi l' officiosità de' medici nel distribuire di tali dispense dal cibo magro, ch' egli sembrerebbe quasi ch' essi vedessero di mal occhio una legge dietetica dettata da persone che non sono del loro ceto, sebbene questa legge istessa soglia accrescere i loro proventi. Io arrivai una volta in una grande città della Francia, e a motivo di certi incomodi e della fatica del viaggio domandai cibi grassi: era giorno di venerdì: l' ostessa li negò francamente a me ed a' miei compagni, e ce gli imbandì poi all' indomani, senza che noi ne la ricercassimo: le domandammo allora per qual ragione essa fosse cotanto ostinata il venerdì, ed essa

ci replicò che il venerdì non era sabbato, e che i Francesi non faceano gran conto d'osservare il precetto in quest' ultimo giorno. Benchè tale sia l' usanza del paese, non è però ch' esso sia autorizzato dalla chiesa gallicana. Così osservando fedelmente, e com' è nostro dovere, il precetto ecclesiastico, noi abbiamo in ogni anno cento e cinquanta giorni in cui siamo obbligati a mangiar di magro. Molti individui devono necessariamente soffrirne; essi hanno il diritto d' attendersi che la polizia, riflettendo al numero considerabile de' cagionevoli che incontrasi in ogni Stato, cerchi de' mezzi onde riesca loro meno gravosa una sì gran parte dell' anno. — La città di Lilla ci dà in questo proposito un esempio lodevole. La società medica deve radunarsi ogni anno prima del principio della quaresima, e stabilire quali disposizioni adottar convenga onde la salute del popolo non abbia in quel tempo a ricever alcun detrimento (1). — In certi paesi v' ha l' uso che durante la quaresima si destinano alcuni macellaj a cui soltanto s' accorda la permissione di vender carni in que' giorni d' astinenza. Nella Francia vi sono diversi regolamenti i quali portano castighi contro i macellaj, i locandieri ed altre simili persone che durante la quaresima osano vendere nelle loro botteghe carni, o cibi in cui entrano queste; perchè tali sostanze sono solamente accordate agli infermi ed a' vecchi (2).

---

(1) *L'Etat de médecine*, année 1776, p. 385.
(2) *Conf. des ord.*, liv. 13, tit. 16, § 97.

Altri paesi poi vi sono, in cui per tutta la quaresima le carni non si vendono altrove che sotto al palazzo del magistrato: la polizia determina quale esser debba il numero de' macellaj, e dispone il tutto acciò la carne non abbia mai a mancare.

Qualunque però esser si voglia il partito che a tal proposito vorrà prendere il governo, non mi sembra cosa ben fatta che la polizia si dia a voler sapere perchè il tale faccia comperar della carne in giorno di magro, o perchè un forestiere, tutto spossato dal viaggio, ordini al suo albergo più tosto questo che quell' altro cibo. Imperciocchè o l' individuo che commette questa trasgressione è un protestante, o egli è un cattolico. S' egli è un protestante, non so vedere qual motivo aver vi possa di negargli il cibo ch' egli desidera; la sua religione non glielo vieta, egli è in forza della nostra costituzione autorizzato a fare, dove più gli piaccia, una professione anche pubblica della sua credenza. Che s' egli fosse cattolico, non mi sembra esservi bisogno d' attestati per credere ch'egli non intende di contrariare alla sua legge, se per certe cagioni a me ignote si crede in diritto di dispensarsi dall' osservanza del precetto. Altri certo non se ne scandalizzerà fuori di coloro che sempre sono pronti a riprendere l'altrui condotta.

Ma di queste cose non tocca a me di parlare più oltre. In quest' articolo io dovea però discorrerne, in quanto che certi usi o pregiudizj sono causa che un uomo cagionevole non

possa a suo talento procurarsi il cibo che più si confà allo stato di sua salute. Io m'induco di buon grado a sottomettere il mio giudizio a coloro i quali meglio di me sanno paragonare l'utilità e gli incomodi derivanti dall'osservanza d'una data legge, governare la coscienza dell'uomo, e prescrivergli quelle discipline che hanno a riputarsi le più convenienti. Solo una cosa aggiungerò ancora. Ella è comune osservazione tra' medici, che alla fine della quaresima s'incontrano ne' paesi cattolici moltissime malattie, le quali nascono per ciò che molti, mossi dal gran desiderio, inghiottono ad un tratto soverchia copia di carne, o che il loro stomaco non può in breve accostumarsi ad un cibo che nuovo gli riesce per non averne digerito da sì gran tempo. L'incredibile voracità che, al dire di Cleghorn, osservasi tra gli abitanti di Minorca dopo terminata la quaresima, riesce mortale in alcuni individui; ed essa lo sarebbe certamente in molti più, se la natura non impedisse le conseguenze di loro intemperanza producendo in essa una colera salutare, od accrescendo cert'altre evacuazioni (1). Tale è appunto il caso di tutti i paesi cattolici; noi prendiamo quasi commiato dalla carne mangiandone eccessivamente negli ultimi giorni di carnovale; appena passata la quaresima, ecco che, sommamente bramosi di tal cibo, ne ingozziamo in siffatto modo, che gravi pericoli ne risultano alla nostra salute.

---

(1) *Beobacht. über die Krankh. su Minorca*, loc. cit.

Articolo Secondo.

Di alcune altre sostanze alimentari che si ricavano dal regno animale.

§ 1.

Scopo di quest' articolo.

V' hanno ancora molt' altre sostanze, le quali, benchè in senso stretto non appartengano a' cibi detti grassi; pure o nascono dagli animali o preparate vengono da' loro umori; di queste intendo far menzione nel presente articolo, trattando d'ognuna separatamente. In ogni paese si consuma grande quantità di latte, di butirro, di formaggio e di uova; mi lusingo perciò che queste mie riflessioni saranno ben accolte da' governi e riputate degne di loro attenzione.

§ 2.

Del latte. — Esso si altera conservandolo in vasi di metallo: influsso che i pascoli esercitano sul latte: legge francese; latte di vacche mantenute nelle città; latte troppo acquoso. — Falsificazione del latte. — Necessità d'averne sempre una provvigione. — Latte di animali malati; legge di Brunswick, e di Francfurt. — Non ogni malattia rende sospetto il latte. — Regolamenti veneti e sassoni. — Ulteriori provvedimenti.

Il latte, primo e più omogeneo nutrimento dell' uomo, è anche il più sano e 'l più necessario, se sia separato da mammelle ben sane,

e viene non di rado adoperato anche siccome rimedio. La malafede d'alcuni l' adultera soventemente, e l'imprudenza d' alcuni altri giunge talvolta fino ad avvelenarlo.

Io ricordai già nel terzo volume alcune cose intorno alla biasimevole pratica di conservare il latte entro vasi di metallo. Gravi danni ne vengono alla nostra salute e singolarmente a quella de' bambini; ed io credo perciò sommamente necessario di replicare un' altra volta che si dovrebbe ordinare rigorosamente a tutt'i mercatanti di latte di non più tenerlo in vasi di peltro, di piombo, di rame e di ottone. — In Parigi suolesi portar intorno il latte in vasi di rame: per picciola quantità che ve ne resti dopo averli votati, avvien sempre che questa inacidisca, corroda il vaso e vi produca del verderame, il quale basta per alterare il latte fresco che vi si verserà all' indomani. Non mancano in quella grande città replicati esempi d' intiere famiglie, le quali furono da questo latte avvelenate (1). Navier nell' eccellente sua opera de' contravveleni (2) ci avverte premurosamente de' danni d' un uso sì reprensibile. In molte città e villaggi del regno di Francia sogliono gli abitanti mugnere il latte in vasi di rame non istagnati, e di sovente, oltre a ciò, non ben lavati. Questo male è ancor molto maggiore in que' distretti, dove lo si mette in grandi scodelle di rame e lo si caccia poi in inverno ne' forni ancora ben caldi, acciò vi si

(1) *Dictionnaire encyclopédique*, éd. de Genève, verb. *Lait*.
(2) *Contrepoisons de l'arsénic, du sublimé corrosif, du verd de gris et du plomb*, tom. I, p. 281.

coaguli: il siero acido e 'l fior di latte grasso attaccano il vaso e ne estraggono facilmente del verderame.

Il latte, per così esprimermi, altro non è se non il semplice chilo che l' animale estrasse dal pascolo di cui si nutrì; e conserva perciò sempre alcune proprietà del pascolo istesso, siccome possiamo convincerci esaminando il diverso gusto e sapore del latte di vacche nutrite di sostanze diverse (*). Noi abbiamo molti esempi, i quali ci provano che il latte contrasse un' indole venefica a motivo di cert'erbe mangiate dalle vacche; il che avverasi singolarmente della graziola e del titimalo (1). Su tali riflessi pubblicossi il 20 aprile 1742 una legge in cui la polizia di Parigi ordinava a tutti coloro che tenevano vacche, capre, pecore per far commercio di latte, di non dare a questi animali altro pascolo che di erbe e sostanze sane. Questa legge impone loro una multa di duecento lire, se per nutrire le loro vacche ecc. comprano da' fabbricatori di birra orzo tallito guasto, o la feccia del grano dai fabbricatori di amido: essa comanda in seguito

(*) *Il latte di vacca che sia stata alimentata con la spelta, oppure del grano turco, è delicato e zuccherino; è meno piacevole il di lui sapore se la vacca è stata nodrita con de' cavoli. Se si fa uso per foraggio delle foglie di pomi di terra e dell'erba, è desso meno dolce e più acqueo. Alcune piante, come per es. la* Mercuralis perennis *ecc., sembrano operare la decomposizione chimica del latte. Il di lui colore è azzurro (il così detto* latte azzurro*), la crema non se ne separa; non può perciò essere impiegato, onde farne il burro. In questo caso bisogna distinguere un' altra specie di latte con delle singole situazioni azzurre. Queste sembrano essere una specie di vegetazione che è prodotta dall' impurità dei vasi.*

(1) *Lorry, Alim.* II, p. 177, 178.

sotto la medesima pena, che nessun mercatante di latte ne venda di cattivo, di allungato con acqua, o con latte d'altra specie d'animali, di tinto con tuorlo d'uovo, di acido, o corrotto, o finalmente di quello che per qualunque conto riuscir potesse mal sano.

Io per me, avendo a proporre un regolamento pe' mercatanti di latte delle città, consiglierei che tale commercio venisse interdetto a tutti coloro i quali non hanno una stalla ben netta ed ariosa, nè quantità sufficiente di foraggio buono e singolarmente di fresco, nè prati o pascoli, dove mandar tratto tratto il loro bestiame a respirar aria libera e a fare un po' di moto.

Qualora, come io già proposi (1), vogliasi ordinare che nè i vitelli, nè i capretti vengano levati troppo presto alle loro madri e condotti al macello, s'impedirà con questo solo comando che non venga venduto il latte molto acqueo di animali che hanno partorito da poco tempo. Egli è vero che nè questo, nè quello allungato coll'acqua non sono di gran nocumento a chi ne fa uso; ma ne resta però ingannato il povero, per cui il latte è capo quasi indispensabile. La polizia deve quindi vegliare acciò non vendasi latte a cui manchi la forza nutritiva; onde il povero non abbia a spender male il frutto de' suoi sudori.

Egli fa anche di mestieri che la polizia faccia di tempo in tempo visitare il latte vendibile, e dia quest'incumbenza a persone le quali sappiano scoprire la frode e la denunzino a

(1) Vedi il § 23 del precedente articolo.

chi è incaricato di punirla. Il modo più comune di cui si valgono i mercatanti per falsificare il latte, è di allungarlo con acqua e rendergli poi la densità di prima col meschiarvi della farina.

Conviene, oltre ciò, che singolarmente nelle grandi città v' abbia sempre una sufficiente provvigione di latte, affine che il popolo, il quale suol farne grand' uso, non abbia mai a patir difetto d' una sostanza necessaria al suo vitto.

Una buona polizia ha sempre cura di far sì che ogni classe di persone possa ritrovare ognora ciò che potrebbe esserle utile o necessario; perciò sarà cosa ben fatta che alcuni cittadini, o abitanti de' vicini villaggi mantengano alcune asine ben sane, onde somministrare il loro latte a certi infermi a cui i medici lo prescrivono talvolta con sommo vantaggio.

Ora passerò ad esaminare, se permetter si debba che alcuno faccia uso del latte di animali malati, o ne rechi di tale in su i mercati. Questa quistione è di somma importanza.

Prudenza vuol sempre che venga vietato ad ognuno di vendere al pubblico qualunque sorte di latte che provenga da animali affetti da qualche malattia; ma non ogni malattia però devesi riputare di tale natura che s' abbia per essa a proibire al proprietario istesso di far uso del latte che la bestia inferma ancor gli somministra. Noi abbiamo per lo contrario diversi regolamenti, i quali rigorosamente proibiscono d' estrarre da' distretti in cui serpeggiano epizoozie, il latte ed altre sostanze che con quello si preparano. — Regnando nel 1732

un' epizoozia tra 'l bestiame bovino del ducato di Brunswick-Lüneburgo, quella reggenza con suo decreto del 31 marzo ordinò « che il « latte dato da animali che venissero ad am- « malare, fosse tosto gettato via, e che non se « ne mugnesse più, qualora le persone espres- « samente di ciò incumbenzate non l' aves- « sero visitato e giudicato buono e sano ». — In un altro decreto del 29 aprile dello stesso anno si leggono alcuni segni, da cui puossi rilevare se il latte del bestiame infermo incomincia a ritornar buono. — « Il latte delle « vacche prese dal contagio suole sempre aver « un colore giallo-rossiccio, o presentarci al- « meno delle striscie di quello stesso colore ». Il magistrato di Francfort rilasciò il 30 novembre 1776 un ordine particolare, in cui vietava la vendita del latte a tutte quelle comuni, in cui allora regnava l' epizoozia: i trasgressori erano puniti colla confiscazione del latte e, secondo le circostanze, anche con altre pene afflittive.

Parlando del dovere d' allattare i proprj bambini ricordai, in proposito del latte muliebre, che v' hanno molti esempi di donne gravemente inferme, le quali senz' alcun danno della loro prole continuarono ad allattarla. Se m' avessi ad assegnar le cagioni per cui questo fluido non contragga prontamente l' indole de' mali che affliggono l' individuo che lo secerne, direi avvenire ciò a motivo della grande somiglianza che esso ha col chilo, e di quella sua continua tendenza alla fermentazione acida, per cui non ogni malattia deve renderlo dannoso.

Timeo a Gündenklec ci racconta la storia d'una vacca morsicata da un cane rabbioso. Tredici individui, il padrone della vacca, sua moglie, cinque figli, una serva ed una vicina con quattro figliuoli adoperavano giornalmente il latte di questa vacca; tutti e tredici vennero in seguito presi dalla rabbia in diverse epoche. Il solo padre di famiglia e 'l bambino più giovane poterono conservarsi in vita, gli altri undici dovettero miseramente morire. Quest' osservazione combatte quelle da me riferite altrove (1); onde sebbene senz' alcun pericolo venissero mangiate le carni d'un bue effettivamente attaccato dalla rabbia, dobbiamo però conoscere che in cose sì dilicate non conchiude sempre bene chi conchiude *a majori ad minus*.

Perciò, qualora si tratti di sapere se possa ancor riputarsi vendibile un dato latte, converrà badare al grado ed alla violenza della malattia dominante, siccome quella che può offrirne risultati più certi che non l'inspezione del latte, in cui possono esistere e mancare i segni patologici. Quanto discorsi del latte devesi pur intendere del butirro e del formaggio: le cautele da usarsi in riguardo alla vendita e all'uso di queste sostanze sono quelle medesime che io riportai parlando delle carni di bestiame ammalato (2).

Il sospetto che il latte possa riuscire dannoso, cresce grandemente a misura che in un

(1) V. il § 6 dell'art. I.
(2) Ibid., §§ 7, 8, 9.

dato distretto va aumentandosi la mortalità della regnante epizoozia, al che contribuisce grandemente lo stesso uso del latte sospetto. Dominando nel 1599 una fierissima epizoozia negli Stati della Repubblica Veneta, comandò quel senato che nessuno sotto diverse pene, tra cui v' avea anche quella di morte, osasse per verun pretesto comperare o distribuire latte, butirro o formaggio proveniente da' distretti infetti (1). Lo stesso ordine vige pure nella Sassonia: « Ad oggetto d' impedir tutti i mali « che derivar potrebbero all' umana specie, « ordiniamo che mentre dura l'epizoozia nes- « suno debba vendere nè le carni del bestiame « malato, nè il latte, nè il formaggio, nè il « butirro ecc. » (2).

Se l' epizoozia s' è di già resa generale, mi sembra potersi accordare che i proprietarj adoperino ed anche vendano il latte de' loro bestiami che ancora non danno indizio di malattia. Perciò credette la reggenza del ducato di Brunswick-Lüneburgo di dover pubblicare alcuni rischiarimenti a certi ordini in tal proposito precedentemente emanati. Questi sono di data del 5 aprile 1732, e portano: « Che « durante l'epizoozia resta in arbitrio d'ognuno « d' adoperare il latte degli animali ancor sa- « ni, e che i proprietarj possono far uso del « latte di quelli i quali, superata la malattia, « non presentano sulla lingua alcun segno « morboso » Oltre a ciò, crederei cosa som-

(1) *Ramazzini*, *Op. omn.*, p. 794.
(2) *Mandato del* 6 *nov.* 1753.

mamente vantaggiosa di proibire il commercio di latte a tutti quegl' individui, nelle stalle de' quali s' è di già insinuato il contagio; imperciocchè v' ha sempre dubbio fondato che gli animali creduti sani abbiano già incominciato ad essere ammalati. Anche per questo titolo risulterà la somma necessità d' adottare una misura di cui farò menzione ne' susseguenti volumi; ora soltanto accennandola, dirò che ogni comune dovrebbe venir obbligata ad indicar giornalmente lo stato di ogni stalla, riportando sempre il numero de' capi sani ed ammalati, di quelli che stanno cogli infermi e di quelli che ne sono segregati. Su di tali liste potrebbe il magistrato locale rilasciare a' proprietarj un attestato della sanità del loro bestiame, ed introdotta questa pratica, comandare che nessuno venda latte o sul mercato o nelle case, s' egli non sia di quell'attestato munito.

Tutte queste cautele che usar voglionsi a riguardo del latte, devono pure usarsi a riguardo del fiore di esso. Vero è che minor uso se ne fa in forma liquida, ma la maggiore sua densità dà luogo a frodi più frequenti. Un fior di latte che comincia a sapere di rancido, è sostanza nocevole, e quindi da non accordarsene la vendita.

§ 3.

Del butirro: esso si guasta in vasi di metallo. — Osservazioni. — Adulterazioni di esso. — Butirro rancido. — Legge francese. — Mezzo di conoscere il butirro adulterato.

Il butirro ricavasi dal capo di latte; e 'l suo maggior pregio dipende quindi dalle buone qualità del latte da cui venne preparato. Di tre sorta ne viene in commercio, del fresco, del cotto e del salato, e tutt' e tre possono contrarre certi vizj da riuscir molto nocevoli alla salute di chi dee mangiare. — Ogni uso del burro è interdetto agli Ebrei: essi non possono condirne nè le minestre, nè le fritture, nè gli arrosti, e accontentar si devono d' adoperare in sua vece il grasso d'oca, dacchè, abbandonata la Palestina, non hanno in certi paesi la copia necessaria di buon olio d' ulivo. Tanto l' olio però quanto il grasso suddetto vanno soggetti ad alterarsi colla stessa facilità che il butirro.

Il burro che conservasi qualche tempo entro vasi di metallo, contrae delle qualità venefiche a cagione di certe particelle metalliche da esso disciolte. Cohausen ci racconta che l' anno 1724 accadde che tutti i monaci d' un convento di Treviri vennero presi da una violentissima colica per aver mangiato del butirro che era restato a lungo entro vasi di piombo (1).

---

(1) *Ephemerides naturæ curiosorum*, vol. II, obs. LXXIII.

Navier venne il 4 settembre 1774 chiamato a visitare una famiglia di Chalons-sur-Marne, in cui v' aveano nove individui tormentati da un vomito violento e da fierissima colica: alcuni di essi scaricavano di frequente, altri non iscaricavano punto: tutti accusavano grande stanchezza e feroci dolori di capo: i più aveano un polso picciolo, contratto e febbrile, lo che osservavasi singolarmente ne' fanciulli. Non regnando in que' contorni nessuna epidemia per cui avesse ad ammalare a un tratto una famiglia sì numerosa, ed essendo pochi giorni prima morte sei persone per aver preso dell' arsenico, sospettò il medico di qualche avvelenamento; si diede egli quindi a far diverse ricerche, e discoprì alla fine che causa del male di quegl' infelici esser dovea il verderame. La padrona avea giorni prima cotto del butirro e messane da parte la schiuma onde regalare i suoi con una focaccia. Siccome suolesi sempre, avea anch' essa a tal oggetto adoperato una caldaja di rame, e ciò perchè ben sapea che alcun pericolo v' era finchè il vaso fosse al fuoco; imperciocchè il butirro non ne estrae il veleno se non quando vi si raffredda: il butirro era stato schiumato con una scumaruola di ottone, la quale in seguito messa via erasi tutta incrostata di verderame. La scumaruola, sporca com' ell' era, fu 'l dì seguente adoperata a schiumare il brodo che servia a far la minestra, oltre alla quale fu mangiata in quel pranzo la carne che v' avea bollito e la focaccia suddetta. Ventiquattr' ore dopo incominciarono a mostrarsi in tutti e nove

gli individui i sintomi accennati, i quali tanto erano più fieri, quanto la persona avea mangiato più di que' cibi. Tutti questi sventurati guarirono entro lo spazio di otto giorni (1).

Le bilancie su di cui i nostri mercatanti pesano il burro, possono anch' esse avvelenarlo col verderame, che tante volte vi si scorge, qualora non vengano nettate con grande diligenza.

Oltre l' imprudenza v' è talvolta anche la malafede che contribuisce a render pericolosa questa derrata. Gaubio osservò che regnando nell' Olanda una fierissima epizoozia, ed essendo in conseguenza di questa salito al sommo il prezzo del butirro, v' ebbero alcuni mercatanti i quali giunsero a tanta scelleratezza di cacciarvi alcuni pezzetti di piombo onde renderlo più grave (2). Non si possono dire adulteratori coloro i quali lo tingono col sugo di navoni od altre tali sostanze che sono innocenti.

Il butirro vieto e rancido è un condimento molto pericoloso. Perciò diceva Zückert: « Il bu-« tirro che stette lungo tempo nella salamoja, « riesce nocivo per due ragioni: esso corrompe « i nostri umori, e v' ingenera delle acrimo-« nie putride (3) ». Lo stesso vale pure del burro cotto che vassi vendendo in barili, e ciò singolarmente se questo sia stato cotto di troppo, o sia troppo vieto e già acre, siccome avviene frequentemente ne' vascelli e negli spe-

(1) *Contrepoisons etc.*, loc. cit., p. 304 seq.
(2) *Harlemer Abhandlungen*, I theil, I stuck, s. 112 seq.
(3) Loc. cit.

dali. I conventi di medicanti che vanno accattando il butirro di porta in porta, e lo raccolgono in vasi di latta o di ottone, ne mangiano talvolta di molto sospetto, se non si risolvono di cuocerlo a poco a poco, ma come d'ordinario aspettano a farlo dopo terminata la cerca.

Egli è pur troppo vero che non si possono sempre impedire simili inconvenienti. La polizia di Parigi ordinò con suo particolare decreto, che nè i mercatanti di candele, nè quelli di pesce, nè gli speziali, nè i pasticcieri, nè altri che abbia commercio di cose che mandano mal odore, possano tenere e vendere butirro. Que' negozianti a cui sta libera la vendita di questo capo, perderebbero ogni loro mercatanzia e caderebbero in altre pene ancor maggiori, se mai convinti fossero d'aver unito il butirro vieto col fresco, o d'averlo adulterato con qualunque altra cosa.

Tanti essendo gli abusi che per la poca vigilanza del governo regnar possono in questo punto, egli è necessario che la polizia visiti di tempo in tempo le botteghe de' mercatanti di butirro, esamini questo, onde scoprire se sia di buona qualità e genuino, e se gli utensili del negozio sieno ben netti.

Onde scoprire il piombo che alcune volte adoperasi per adulterare questa merce, possiamo impiegare il semplice fegato di zolfo, che ne dà a conoscere la presenza d'ogni sorta di metalli mediante un precipitato nero. Qualora alcuno valer si volesse d'altro mezzo, potrà egli usare di quello che Gaubio insegnò

agli Olandesi nelle memorie dell'accademia di Harlem.

Si prenda un' oncia d'orpimento e due di calce viva, si riducano in polvere ma separatamente, poi postele entro una boccia vi si versi sopra una libbra di acqua piovana pura: la boccia si chiuda con una vescica bagnata, e la si metta per ventiquattr' ore in luogo caldo, avendo però l'attenzione di andarla tratto tratto scuotendo. Passate le ventiquattr' ore, si lasci raffreddare il liquore, sicchè deponga bene al fondo, si decanti poi tutta l'acqua chiara cui ben chiusa si conservi all' uopo. Chi desiderasse d'aver questo liquore al momento, potrà, in vece di digerirlo, farlo bollire per una mezz' ora solamente.

Ora volendo far uso di questo liquore mettasi alcun poco di burro sospetto in una chicchera o entro un mortajo di pietra o di vetro, vi s' affondino otto in dieci gocce di quel fluido, e si mescoli bene il tutto con una spatoletta di legno, o meglio ancora con un cilindro di vetro. Il liquore prenderà tosto un colore nerognolo se 'l butirro conteneva del piombo (1) (*).

---

(1) *Abhandlungen aus der Naturgeschichte, praktischen Arzneykunde und chirurgie, aus den Schriften der Harlemer und anderer Holländischen Gesellschaften*, 1 band, s. 33. — MODEL., *Kleine Schriften*, s. 21, 22.

(*) *Ottimi mezzi onde scoprire il piombo sono eziandio l'acido muriatico che forma nelle soluzioni di piombo un precipitato bianco; ed il solfato di soda o di potassa che produce parimente un precipitato bianco.*

§ 4.

Del formaggio fatto con latte sospetto, o entro vasi di metallo: formaggio troppo acre: sua tendenza alla putrefazione.

Indarno cercarono molti medici d'addurre degli argomenti teorici con cui combattere l'uso cotanto esteso e presso che generale del cacio; molte provincie ne formano il loro principale alimento. Perciò non altramente occupandomi di questo soggetto, accennerò i provvedimenti da osservarsi nella vendita e manipolazione d'un capo di tale necessità.

Il formaggio preparato con latte di animali non sani, ci lascia sempre un qualche sospetto, il latte d'animali pasciuti d'erbe venefiche comunica anche al formaggio le perniciose qualità di quelle piante (1). Noi tiriamo grandissima parte di questa mercatanzia dall'estero, ed anche da paesi molti discosti, nè possiamo perciò esser ben sicuri se essa provenga da latte sano o no: quest'incertezza portar ci dovrebbe a favorir maggiormente lo smercio de' formaggi indigeni, ed a difficultare quella degli esteri, siccome già ci avvertì Sonnenfels (2). — Tra tutt' i paesi dove coltivasi grandemente la pastorizia, non ve n'ha uno il quale, come la Svizzera, con tanto impegno e con sì saggie misure sanitarie cerchi d'allontanare da' suoi Stati le epizoozie;

(1) *Targioni*, *Ragionamenti*.
(2) Loc. cit., I th., § 194.

e perciò noi vediamo che i formaggi di que' paesi, oltre che sono commendabili per molte ragioni, lo sono anche perchè solo di rado o forse giammai furono sospettati di provenienza mal sana. Sì tosto che in qualche paese manifestossi tra 'l bestiame bovino qualche epidemia molto fiera, convien proibire intieramente ogni introduzione de' formaggi che vengono di là: questa proibizione deve singolarmente riguardare i formaggi ancor freschi. Benchè sia cessata l'epidemia, non cessa però il sospetto sulla merce fabbricata durante il corso di quella.

Sarebbe quindi da desiderarsi grandemente, che ogni governo ordinasse che desistessero da far cacio tutti que' distretti in cui manifestasi un' epizoozia, e che nessuno in quel tempo possa venderne di fatto di fresco, s' egli non è munito d' un attestato della superiorità locale, da cui apparisca non essersi il male per anco manifestato tra' suoi armenti. Egli è vero che difficil cosa sarebbe il provare che il cacio fatto con latte di bestiame ammalato abbia realmente propagata la malattia tra gli individui che ne mangiarono; ma v' hanno non pertanto de' fondati motivi per supporre che ciò possa avvenire. Qualora però altro non vi fosse a temere, dovrebbesi sempre sospettare che un tal formaggio possa servir di veicolo al contagio, e propagarlo ne' paesi in cui introducesi (1).

Dicevasi, anni sono, che molti abitanti di Gustrow (nel Meklemburghese), i quali ave-

(1) Vedi il § 2.

vano comperato e mangiato certo cacio acido fatto da un Ebreo di Grossenlukner, ebbero tutti a provarne vomito, colica, convulsioni ed altre simili molestie. Il dottor Brunn sostenne che cagione di questi mali erano i vasi di rame in cui erasi cotto e tenuto il formaggio: la reggenza pubblicò in seguito una severa proibizione di non più servirsi di tali utensili nelle cascine. Zimmermann dubitò fortemente che aver vi dovesse qualch' altra causa; e fondandosi sulle esperienze di Eller, dichiarò che i vasi di rame non erano sì pericolosi come alcuni pretendevano (1). Avrò occasione d' esaminar circostanziatamente questa quistione in un articolo separato; ma credo però necessario d' avvertire preventivamente che quel divieto della reggenza di Meklemburgo merita ogni nostra approvazione.

Più il formaggio è vecchio e grasso, e più nuoce a chi ne mangia a cagione dell' olio animale rancidito che in esso contiensi. Boerhaave parla d' un formaggio stravecchio, il quale era diventato acre a segno d' infiammare labbra, gingive, lingua, palato ed esofago (2). Sebbene la polizia non possa minutamente esaminare ogni sorte di mercatanzia, dev' essa però cercare di far sì che non si vendano de' formaggi troppo guasti. Il gusto del nostro popolo è sì corrotto in questo punto, che il formaggio più acre e più piccante è quello che in maggiore quantità si consuma, sicchè ve-

(1) *Von der Erfharung*, II th., s. 283.
(2) *Elem. Chem.*, t. 11.

diamo soventi volte vendersene d' infradiciato, perchè questo solletica maggiormente la lingua, ed eccita fortemente a bere. Un cibo di tale natura non può a meno di non essere una non lieve cagione di malattie popolari: il molto lavorare e 'l calore della state dispongono i nostri umori alla putrescenza, e noi accresciamo questa naturale disposizione ingozzando tanta copia di sostanze che altro non fanno se non fomentarla. Io non pretendo già, che i cacchioni, che in sì gran numero s' incontrano nel cacio fradicio, sieno cagione ch' esso ci riesca nocevole: noi sappiamo che questi animalucci non vi si generano, ma che solo vi si sviluppano, ond' è che punto non dobbiamo temere ch' essi abbiano a generare de' lombrici ne' nostri corpi; ma sebbene questi non sieno in sè stessi nocivi, mostrano però a quale segno sia giunta la corruzione di quella sostanza; ed egli è fuor d' ogni dubbio che richiedesi un temperamento molto felice, onde poterne mangiare a lungo senz' averne a provar nocumento.

Dovrebbesi quindi comandare che nessuno ne venda, e che non si rechino più in su i mercati quelle caciuole che, sebbene salate a dismisura, imputridirono, sicchè alcune volte sono acri a segno di simigliare una lisciva ben caustica. Egli sarebbe inoltre necessario di vietare a tutti gli osti, che più non dieno a' loro avventori tale sorta di cacio, onde fare maggiore smercio di vino.

Vorrebbersi pur bandire del tutto certe sorta di formaggio con entrovi molte erbe aroma-

tiche: queste, anzi che cibi, dir si devono composizioni farmaceutiche, tanta è l'attività degli ingredienti che le compongono.

§ 5.

Delle uova. — Ordine del re di Prussia. — Uova stantie. — Misure da prendersi nella quaresima. — Legge francese. — Delle uova colorite.

Mi resta a parlare in ultimo luogo delle uova, cibo proveniente dal regno animale, eccellente e poco meno che generale d'ogni paese. Essendo che quest'alimento non va soggetto ad adulterazione veruna, mi basta solo di ricordare che la polizia deve sempre vegliare acciò

I. Non ve ne sia mai difetto nelle città di grossa popolazione, dove se ne fa un grandissimo consumo. Sua Maestà il re di Prussia, ben conoscendo l'importanza di quest' articolo, ordinò negli anni 1767 e 1775, che i contadini delle provincie in cui v' hanno grandi città, cerchino di mantenere un maggior numero di galline, onde fare maggior commercio di uova. In un altro ordine posteriore comandò lo stesso monarca, che i sudditi i quali devono pagare al demanio delle decime o de' livelli di uova, debbano pagare le uova in natura, e non già il loro importo, come da qualche tempo facevasi (1). Ed egli sembra in realtà che nei

(1) *Beyträge zur Finanz-Litteratur in den Preussischen Staaten*, III stück.

tempi addietro si coltivassero più diligentemente i polli, e che si facesse maggior uso di uova: noi sappiamo che molti luoghi pii e molti monasteri esigono ancora grosse contribuzioni di uova, e che v' hanno molti fondi i quali sotto questo titolo pagano de' livelli in danaro.

II. Se in un qualche distretto manifestansi tra 'l pollame delle forti malattie, convien usare grand' attenzione nell' accordare a quegli abitanti la libertà di trafficar le uova, e convien cercare altre vie onde questo capo di somma necessità non abbiasi a pagare a prezzo eccessivo (1).

III. Molti individui, unicamente intenti al lucro, portano intorno delle uova stantíe, e quasi putrefatte. Egli è vero che queste non recano gran danno alla salute, perchè ognuno suole gettarle via; ma conviene non pertanto togliere questo disordine, perchè il cittadino deluso deve fare a meno d'un cibo salubre, e spendere il suo danaro senza poterne cavare quel frutto ch' egli ragionevolmente se n' attendeva.

Io consiglio quindi che la polizia faccia di tempo in tempo esaminare le uova che vendonsi sui mercati, pagandole, se le ritrovi buone e servibili, e togliendole al proprietario e facendole gettar via, se ve ne sia un terzo di stantíe e corrotte.

IV. Tutte queste precauzioni devonsi usare

(1) Vedi il § 20 dell' art. precedente, dove riferii quel decreto in tal proposito emanato dalla repubblica di Genova.

colla massima diligenza in tempo di quaresima, dove le uova formano gran parte del vitto degli abitanti cattolici. Le uova sono in quell'epoca oggetto di prima necessità; e molti perciò ne raccolgono in buon numero nella state cercando di conservarle alla meglio: avviene quindi sovente che comperandosene una dozzina appena se ne trovino due che si possano godere. In certi anni un solo uovo costa in tempo di quaresima fino a mezzo grosso, e ciò singolarmente accade nelle città popolate; quindi da questo solo articolo possiamo in gran parte dedurre quanto il cibo magro debba essere più caro del grasso. In alcuni paesi cattolici vige l'usanza di non mangiare, durante la quaresima, nè butirro, nè uova, nè latte, perchè sostanze provenienti dal regno animale: gli abitanti devono qui sostituire l'olio al butirro. Dell'olio e di ciò che lo concerne mi riservo a parlare in altro incontro.

Venne nella Francia pubblicata una legge del 1.° aprile 1726, in forza della quale i macellaj dal mercoledì delle *ceneri* fino al sabbato santo non potevano vendere carne altrove che sotto al palazzo del magistrato del luogo: questa stessa legge contiene un articolo risguardante i mercatanti di uova: in questo s'ingiunge loro di venderle solo in certi luoghi, sotto l'inspezione del magistrato, e di non venderne che per uso di persone cagionevoli (1).

---

(1) *Code de police*, t. I, p. 44.

Non è mio scopo di fare su questa legge certe riflessioni, e perciò mi contenterò solo di ripetere alcune cose, da me già dette, intorno alle uova che soglionsi colorire verso i giorni di Pasqua. Alcune volte s' adoprano a tal uopo certe sostanze nocevoli le quali a traverso il guscio penetrando nell' albume, potrebbero riuscire di grave pericolo. La costumanza di farsi vicendevoli regali di uova è cagione ch' esse necessariamente salgono in quel tempo di prezzo: a ciò aggiungasi anche, che molti fanciulli mangiando gran copia di queste uova sode, e comunemente stantíe, vanno soggetti a molte indigestioni ed altri incomodi (1).

Articolo Terzo

De' pesci.

§ 1.

L' uso de' pesci è generale.

Il divino Creatore, onde assicurarci una facile sussistenza, popolò d' infinite specie di pesci le acque tutte e dolci e salse, che due buoni terzi formano del nostro globo. Sorta di

(1) In molti di questi paesi lungo il Reno osservai un costume molto singolare. Ogni madre di famiglia, a cui per la prima volta venga portato in visita un bambino che ancor non abbia compito il primo anno, suole donargli un uovo fresco crudo; e ciò fassi, non so perchè, onde rendergli più facile la dentizione.

alimento non v' ha, che tra tutte le nazioni sia maggiormente in uso di questo, e ragion vuole quindi che la polizia se ne occupi con sommo impegno. Egli è probabile assai, che i pesci sieno stati i primi animali di cui si cibassero gli uomini. I pesci, quasi tutti privi di voce, non potevano sì facilmente destar compassione in chi gli sventrava, e perciò sembra che gli uomini se ne pascessero prima di essersi resi insensibili a' gemiti che un altro animale, cui più da vicino conoscevano, mandava allorchè veniva scannato. La grande copia che ve n' avea, la facilità di procurarsene senza intraprendere lunghi viaggi, o senza durar gravi fatiche, la stessa situazione delle abitazioni che sempre fissavansi in riva all' acque, portarono gli uomini a questo genere di cibo che noi sappiamo essersi in molti paesi introdotto prima d' ogni altro (1).

Noi conosciamo ancora alcune nazioni le quali o esclusivamente o in grandissima parte almeno si nutrono di pesci. I Negri che abitano le coste occidentali dell' Africa, fanno ricchissime prede di pesciolini simili alle sardelle, li seccano, gli stemperano ed intridono in mortaj di legno, e ne fanno poi de' globi del peso di tre libbre cui conservano tutto l' anno. Picciola quantità di questo pane di pesce basta loro per campare: essi lo fanno bollire con riso od altra sorta di grano, e Moore racconta d' averne mangiato più volte

(1) V. *Haller*, *Elementa Physiologiæ*, t. VI, lib. XIX, § V.

con grandissimo appetito (1). Varj metodi si adoprano, al dire di Gmelin il seniore, nella Siberia onde preparar del pane di pesci secchi (2): i Lapponi non ne perdono nè meno le spine e le lische, e le impiegano al medesimo oggetto (3). I cattolici fanno un consumo presso che sterminato di pesci a motivo de' molti giorni di digiuno, che in tutt' i paesi oltrepassano un buon terzo dell' anno, in certi conventi la metà, e in alcuni durano l'anno intiero. Meno assai ne consumano i Greci, i quali non possono mangiarne ne' giorni d'astinenza, dovendosi essi attenere a' gamberi, al caviale ecc. ecc. (4). I Nestoriani e i Giacobiti non possono gustare nè carne, nè latte, nè uova, nè butirro nè meno in caso d' una malattia mortale (5). Gli antichi Romani celebravano de' sontuosi banchetti in onore degli Dei, e non imbandivano in tale incontro altro che pesci. Plinio ci conservò un' antica legge di Numa, la più antica tra le suntuarie romane, la quale determina quali pesci mangiar si po-

(1) *Allgemeine Historie aller Reisen*, II, III band, s. 308.
(2) *Reisen durch Sibirien*, III th.
(3) *Encyclopédie*, v. *Humaine*, p. m. 824.
(4) Abbiamo però indubitate relazioni che i Russi e gli Armeni addetti alla religione greca mangiano in quaresima ogni sorta di pesce condito con olio. Nella settimana santa non devono essi mangiare nè uova, nè butirro, ecc., e però vivono in que' dì di pesci, di legumi, di funghi ecc., condili con olio. Il caviale è troppo caro, e costa, s'è buono, fino a venti kopeke la libbra; nè può quindi nutrirsene il povero: gli stessi gamberi sono in alcune provincie sì costosi, che solo se ne vedono sulle tavole de' benestanti.
(5) *Niebuhr's Reisebesch.*, II b, s. 356.

tessero in tali solennità. La legge era questa: « Pisceis . quei . squammosei . non . sient . « nei . poluceto . squammosos . omneis . præ- « ter . scurom . poluceto . (1) » Quest' antica legge ha molta simiglianza colle dietetiche di Mosè; e io duro grande fatica a persuadermi ch' essa fosse dettata dalla parsimonia di Numa, quasi che egli volesse solo limitar le spese da farsi in tali incontri (2): credo anzi, che altre ragioni egli avesse, per cui proibire i pesci non squamosi, i quali sogliono essere i meno salubri.

§ 2.

Taluni mangiano anche pesci putrefatti.

Sì comune essendo l' uso de' pesci, nessuno avravvi che dubiti non essere questi un cibo salubre, principalmente per chi v' è avvezzo o può farne la convenevole scelta. I medici antichi non temevano punto d' accordare che i loro infermi accostumati a quest' alimento ne mangiassero a preferenza delle stesse carni (3).

Se replicate esperienze ed osservazioni non c' insegnassero che molti popoli si dilettano di pesci già passati in putrefazione, non ce l' avremmo mai immaginato; imperciocchè le car-

---

(1) *Fulvius Ursinus in notis ad Festum.*

(2) *Frideric. Platner, De legibus Romanorum sumptuariis.* Lipsiæ 1751, cap. 1.

(3) *Hieronymi Mercurialis, De potionibus ac eduliis antiquorum mantissa. Edit. Gronovii, Græcar. antiquitat.*, vol. IX.

ni loro putrefatte spargono un puzzo più insopportabile assai che quelle d' altri animali. Noi Europei vedemmo sovente nascere delle fiere malattie da' pesci infradiciati, che, lasciati sulle rive o sul lido da' fiumi e dal mare, ammorbavano l' aria ne' grandi calori della state. Gli abitanti della Costa d' oro lasciano che la loro pesca imputridisca cinque in sei giorni, e solo allora incominciano a mangiarne (1): lo stesso avviene pure nel regno d' Arrakan, dove non si mangiano pesci che non siano infradiciati: di questi fassi un intingolo con cui se ne condiscono degli altri: i poveri fanno quella salsa con pesci sì putrefatti e sì fetenti, che uno straniero ne cascherebbe in deliquio (2). I Negri della costa occidentale dell' Affrica seccano i pesci piccoli belli e intieri, e mettono in pezzi i più grossi, cui poi seccano egualmente senza prima insalarli, ond' è che sempre spargono qualche mal odore (3). Gli abitanti del Rio fresco, dove il calore è sempre eccessivo in tutt' i mesi dell' anno, prendono una grandissima quantità di pesciolini simili alle sardelle, parte de' quali sotterrano nell' arena, e parte espongono al sole sull' arido suolo: i pesci si putrefanno, e prendono un certo sapore nitroso che dilicatamente solletica il palato di que' popoli (4). Il commodoro Byron, il quale negli anni 1764 e 1765

(1) *Allgemeine Historie aller Reisen*, IX band, c. 8.
(2) *Allgem. Reiseb.*, X b., s. 67.
(3) *Allg. Hist. aller Reisen*, III b., s. 206.
(4) Ibid., II b., s. 300.

fece il suo viaggio attorno al nostro globo, s' imbattè sul Capo Monday in alcuni abitanti i quali aveano un grosso pezzo di balena, che ammorbava l' aria con un insopportabile puzzo. Lo scalco di quel banchetto andava dividendo le carni co' denti, e distribuendole a' convitati che avidamente se le mangiavano (1). Hanno pur gl' Islandesi certe specie di pesci cui mangiano solamente quando incominciano a imputridire (2).

§ 3.

Danni che tra noi deriverebbero da questo costume.

Nessuno di noi potrebbe tentar simil sorta di cibo senza vedersene venire gravissimo nocumento. — Otto persone, dice Tissot, mangiaroho d' un pesce alquanto fradicio, e tutte otto vennero in breve assaliti da una febbre maligna, di cui cinque ebbero a morire malgrado gli sforzi di valentissimi medici. — Io so bene, dice Zückert, che molti del popolo mangiano de' pesci, perchè li comperano a miglior mercato: un pesce cotto poco tempo dopo ch' è morto, non nuoce punto; ma i pesci morti da qualche dì altro non sono che *un cibo veramente pestilenziale* (3). Godefroy ricorda nella sua cronica, che alcuni individui i quali nel 1655 mangiato aveano del pesce tratto morto da un laghetto, soggiacquero a una

(1) *Geschichte der Seereisen nach dem Südmeere*, I th., s. 23.
(2) *Zuckert*, loc. cit., s. 72.
(3) Loc. cit., s. 273.

malattia pestilenziale. Unzer ricorda a questo proposito: « I medici osservarono che nel pas-
« saggio de' pesci recentemente schiusi, allor-
« chè il popolo può averne a buonissimo mer-
« cato, incominciano sempre a mostrarsi qua
« e là delle malattie maligne d' un genere par-
« ticolare. Gli abitanti del littorale, che man-
« giano di que' pesci che, abbandonati dal ri-
« flusso, morirono in sul terreno, vengono as-
« saliti da diverse malattie mortali, e fino da
« una razza di peste. Questa è forse la ra-
« gione per cui Alessandro Magno, siccome ci
« racconta Plinio, ordinò a' popoli ittiofagi
« (che vivevano di soli pesci) d' astenersi
« onninamente da quel cibo. Molte nazioni in-
« cominciarono di per sè a nauseare quell' ali-
« mento ed a sostituirvene degli altri (1) ». Lentilio ci conservò una storia da cui impariamo essere nate molte pericolose malattie per ciò, che presi de' pesci i quali erano morti per mancanza d' aria, il di cui accesso era impedito dal ghiaccio, erano questi stati salati e mangiati da diversi individui (2).

§ 4.

Pesci ammalati: loro effetti.

Particolar nocumento arrecar devono i pesci, quando regnano tra di essi delle malattie epidemiche, quali alcune volte se ne osser-

(1) *Der Arzt.*, XCV st.
(2) *In Eteodr.*, p. 236, 238.

varono (1). Accadde una volta che avendo delle sterminate nuvole di cavallette distrutto ogni vegetabile, la carestia salì al massimo grado in Costantinopoli e in que' contorni: gran parte del popolo fu allora costretta a cibarsi di pesci e d'ogni genere di testacei; ma questo nuovo alimento diffuse la morte tra tutte le famiglie. Fattesi per ciò alcune indagini, discoprissi che quegli animali erano presi da un morbo contagioso; sicchè date le carni loro a' cani, a' gatti ed a' polli, ebbero questi a morire quasi entro un quarto d'ora, con che seppesi d'onde provenisse l'incredibile mortalità de'cittadini (2). Nelle dissertazioni della regia accademia delle scienze della Svezia troviamo registrate alcune osservazioni intorno a una malattia de' Norvegi, analoga alla lebbra: questa viene prodotta dal grande uso di pesci che soffrono quella malattia. Questa lebbra è una delle più schifose a vedersi, con molti bubboni, ragadi ed ulceri; molte persone ne soffrono fin dodici e quattordici anni. Le specie di pesci che a preferenza dell'altre vi vanno soggette, sono le orate e una razza di trota molto consimile al sennone. Questi pesci sono, al dire di Zückert, sotto il corso della malattia più screziati che per l'avanti, ed hanno ne' visceri e sul petto molti tubercoli, i quali d'ordinario sono pieni di vermi; la carne loro è pallida e quasi squamosa, e 'l sangue d'una

(1) *Acta academiæ naturæ curiosorum*, decuria III, obs. CLXXI, ann. V.

(2) *Gazette salutaire*, 1779, n. 40.

tale densità, che appena può scorrere (1). I salamoni, dice Zimmermann, sono tutti coperti di vesciche, allorchè hanno deposte le uova; gli Islandesi che, senza aver riguardo alcuno a quel male, se li mangiavano, venivano assaliti dalla lebbra; come accadde appunto agli abitanti del Cairo, i quali mangiando i pesci infradiciati raccolti nel Nilo o nell' acque corrotte di certi laghi, vennero presi dall'elefantiasi (2). È stato osservato da diversi autori, che i pesci allevati e nutriti in piccioli stagni o pescine paludose sono soggetti a molte più malattie, muojono più presto, se vengano cavati dall' acqua, imputridiscono prima e riescono più nocevoli assai; lo che intendesi facilmente riflettendo alla mucosità delle loro carni. Sono ora trentacinque anni che regna una malattia tra i lucci del lago di Chiems nella Baviera (3). L' acqua si putrefà in breve, quando le acque morte o i fiumi di lento corso si ricuoprono di ghiaccio o di neve; nell' acqua così alterata si sviluppano moltissimi vermi e insetti, per cui essa più non serve nè all' uso della cucina, nè a quello di far la birra; i pesci ammalano e si spossano siffattamente, che non sono più capaci di nuotar contro la corrente, nè grande fatica ci vuole allora per prenderne in grandissima quantità; ma essi sono morti in gran parte o muojono in breve

(1) Loc. cit., s. 272.
(2) *Von der Erfahrung*, II theil, s. 279.
(3) *Materialien zur Geschichte des Vaterlandes, dessen Geographie, Naturprodukte, Gewerbe in Bayern, Oberpfalz.*

dopo che sono presi. Il fiume Bartsch (nella Slesia) somministra buon numero di questi pesci, ma convien venderli sull'istante, perchè altramente morrebbero in pochi minuti. Egli è vero che taluno pretende che le carni loro non nocquero giammai ad alcuno; ognuno però s' accorda nel dire essere il loro sapore ingrato e paludoso, e 'l colore d' un giallo sbiadato (1); perciò l' uso di queste carni malaticcie deve essere o insalubre o almeno sospetto. Lo stesso deve necessariamente avvenire in molti altri fiumi, i quali di molto diminuiti nella state, scorrono lentissimamente a traverso a molte sorti di piante e a molto limo, per cui i pesci appena sono in istato di muoversi. Tanto è il mal odore di queste fogne, per le innumerabili piante e pegli insetti che vi si putrefanno, che l' aria tutta de' contorni ne resta ammorbata; e che noi possiamo agevolmente conchiudere, quanto vogliano essere saporiti i pesci che ivi si prendono. Uopo saria di ripurgar tratto tratto il letto di quest' acque stagnanti, siccome io mostrerò più diffusamente nel progresso di quest'articolo. — Galeno lasciò scritto che i pesci, i quali si prendevano presso alle grandi città, da cui tutte le immondizie si scaricano nel fiume, erano assai meno buoni di quelli che a maggior distanza si pigliavano. Spielmann confermò quest' osservazione adducendone alcune altre (2).

---

(1) *Œkonomische Nachrichten der patriotischen Gesellschaft in Schlesien*, 1779, 1 stuck.

(2) *Instit. mat. med.*, p. 162.

§ 5.

Pesci velenosi. — Pesci sani che hanno alcuni organi avvelenati.

Maggior danno che non i pesci ammalati cagionarono quelli di specie conosciute, di cui i ghiotti ed ignoranti sperimentatori arricchir vollero le nostre mense. Le carni d'alcuni pesci, che non apparivano gran fatto ammalati, riuscirono alcune volte causa di morte, ed alcune altre di gravissime infermità. — Nell'isola di Francia s'osservò che alcune specie di pesci appartenenti al genere *Labrus*, come il pappagallo ecc., diventavan velenosi in certi tempi. Munier crede che ciò avvenga perchè essi mangiano molti polipi, i quali hanno un non so che di caustico, e sortono in certi mesi dai coralli entro cui abitano (1). All'Avana è severamente proibito di vendere certa sorte di pesci che diconsi *Ciquatosi;* imperciocchè mangiandone, gli abitanti s'attirerebbero un certo male detto *Ciquatera*, a cui alcune specie di pesci sono più soggette che non alcune altre: chi mangiasse una sola volta di quelli che ne sono affetti, verrebbe subitamente preso da quell'infermità, che credesi accagionata da un certo frutto avvelenato (*Manzanilla*). V'hanno alcuni segni per cui distinguonsi i pesci che ne sono attaccati: essi hanno i denti gialli: un pezzo d'argento puro che

(1) ROZIER, *Observations sur la physique etc.*, 1774, mois de mars.

loro mettasi in bocca mentre si cuocono, prende prontamente il color del rame. La malattia che da essi producesi, consiste in una nausea continua e in ferocissimi dolori a tutte le membra ed articolazioni; il corpo dimagra, si fa pallido, e si spossa; l'esito ne è alcune volte anche mortale, qualora in tempo non adoperinsi gli opportuni rimedj (1). Lord Anson facendo la descrizione dell'isola di Tinain avverte i navigauti d'astenersi cautamente da un certo pesce che incontrasi in quell'acque. Il commodoro Byron, il quale alcun tempo dopo visitò que' luoghi, non seguì il consiglio, perchè prendendo l'espressione dell'Anson letteralmente, s'immaginò non esservi alcun pericolo se i suoi marinari non ne mangiassero soverchiamente. Ma egli ebbe poi a pentirsene, imperciocchè si ammalarono gravemente tutti quelli che ne aveano solamente gustato (2).

Ne' mari dell'Indie s'incontra in grande quantità una specie di zoofiti, detti da' naturalisti *Holothuria*, i quali possedono un'acrimonia sì caustica, che le mani di chi li tocca imprudentemente ne restano offese siccome dal fuoco, se colla massima diligenza non vi si applichi dell'aglio pesto e macerato nell'acqua. Bonzio provò per questa cagione dolori tali che gli produssero della febbre. I Chinesi si

---

(1) *Don Antonio de* ULLOA, *Physikalische und historische Nachrichten vom südlichen, und nord-östlichen America*, I theil, s. 164-165.

(2) *Geschichte der Seereisen nach dem Südmeere*, I theil, s. 41-42.

valgono di questi polipi onde rendere più acre e più piccante il loro arack: le leggi proibiscono questa pratica, che però conservasi da alcuni, e per cui alcuni Olandesi ebbero a provar gravi incomodi (1). Walsch ci racconta che le tremole, o sieno torpedini, cagionarono delle molestie ad alcune persone le quali per curiosità vollero gustarne: egli non crede però, che que' pesci debbano esser sempre insalubri, e che il senato veneto abbia avuta gran ragione d' ordinare che non se n' esponessero in vendita sui pubblici mercati (2).

Molti pesci vi sono inoltre, i quali, benchè sieno sani, pur hanno certi organi che, come se fossero avvelenati, cagionano diverse molestie. Le genti che stanno lungo le rive della Wolga, sanno, da molte esperienze, che le uova de' barbi e delle scardone sono pericolose; essi mangiano grande copia di que' pesci, ma non impiegano le uova altramente che per ingrassar le oche o altro pollame (3). Anche le uova del barbo nostrano (4) cagionano, al dir d' alcuni, nausea e vomito: nè manca chi asserisca lo stesso di quelle del luccio (5). Il fegato di certi pesci delle isole Ebridi induce la lebbra in chi ne mangia, e ciò a motivo dell' acrimonia dell' olio rancido

(1) *Lochneri Belii Indicum*, c. II, p. m. 19.
(2) *Medizin. Comment.*, IV b., s. 49.
(3) *Pallas*, *Reisen*, I b., s. 93.
(4) *Spielmann*, *Instit. mat. med.*, p. 165.
(5) « Ova *(Lucii)* nauseosa et cathartica esse sunt qui asse« verant », *Spielmann*, loc. cit., p. 166.

che vi si contiene (1). In Minorica osservossi che la razza velenosa e l'*aquila marina* con quelle lunghe spine che hanno nella coda, lo *scorpius* e la *scorpæna* con quelle che hanno in sul dorso, portano delle ferite pericolose: havvi perciò una legge che obbliga i pescatori a tagliarle via prima di portar que' pesci in sul mercato (2). Egli è vero che quest' ultima osservazione niente prova contro l'uso delle carni loro: essa serve però a dimostrar maggiormente che non deve alla polizia sembrar indifferente nessun oggetto di storia naturale, se esso ha qualche influsso o qualche relazione colla salute o colla sicurezza dell' umana società.

§ 6.

Leggi egizie, ebraiche e maomettane intorno all' uso de' pesci.

Essendosi in tutt' i paesi fatte ed avverate queste ed altre analoghe osservazioni, forza fu che i governi pensassero a prendere le convenienti misure. I sacerdoti d' Egitto, che abitavano un paese in cui il popolo era soggettissimo alla lebbra, gli proibirono tante specie di pesci, che esso amò meglio di lasciarli del tutto e d' attenersi a' soli vegetabili (3). Que' sacerdoti se ne astenevano gelosamente essi

(1) *Haller*, *El. Phys.*, t. VI, p. 211.
(2) *Cleghorn*, loc. cit., s. 90.
(3) *De Paw*, *Recherches philosophiques sur les Egyptiens et les Chinois*, t. I, p. 130. ecc.

pure (1); e 'l popolo s' indusse quindi a seguire il loro esempio senza durar grande fatica; perchè altro egli è imitare chi comanda, ed altro ubbidire certi magistrati i quali prescrivono e raccomandano l'esecuzione di leggi cui forse violarono poco prima d' inculcarne l' osservanza. — Gli Ebrei, i quali a un di presso avevano le stesse leggi dietetiche degli Egizj, non potevano mangiar pesci che non fossero squamosi: « Questi sono gli animali « viventi nell' acqua, di cui v' è permesso di « mangiare: mangiate tutti quelli che hanno « squame e piume ... Non mangiate di quelli « che non hanno nè squame nè piume; essi « sono impuri » (2). Le cagioni per cui vennero fatte queste distinzioni, ci sono in gran parte sconosciute. Gli Egizj, tra cui dominavano tante malattie cutanee, avevano la massima attenzione a tutto ciò che v' influiva: essi nello stabilire quale avesse ad essere la dieta della nazione, approfittarono di tutte le osservazioni ch' erano state raccolte ne' secoli passati, e tanto erano persuasi dell' utilità della legge concernente l' uso de' pesci, che abborrivano la maggior parte degli uccelli, i quali esclusivamente se ne pascono (3). — Tra tutti gli animali che vivono nell' acque, non possono i Maomettani mangiar che i soli pesci. Le antiche opere teologiche di quella nazione insegnano che que' pesci che possonsi man-

(1) Loc. cit., p. 110.
(2) *Deuteronom.* 14, 15, c. 9, 10.
(3) Vedi il § 2. dell' art. primo.

giare perchè puri, devono unicamente prendersi vivi colla rete, o colla mano, allorchè il riflusso del mare li lascia in secco; ma v'hanno alcuni, i quali contro l'opinione degli ulemas pur pescano coll'amo nell'Eufrate e in altri fiumi. Questi dottori, oltre che sono discordi nel fissare quali sieno i pesci permessi, lo sono anche in altri punti. Alcuni permettono l'uso di quelli che si ritrovano morti, purchè però non siano già putrefatti; altri li dichiarano cibo vietato. Niebuhr non si ricorda d'aver giammai veduti de' pescatori che vendessero pesci vivi, e ciò forse avvenne perchè essi sogliono sventrarli tosto, onde prevenir la morte naturale che li renderebbe immondi (1).

§ 7.

Necessità di leggi analoghe.

Riflettendo a quanto esposi finora, s'accorderà meco ognuno de' miei lettori nel riconoscere che queste antiche leggi meritano di venir seguitate anche ne' tempi nostri, in quanto esse adattar si possono a' nostri climi ed alla nostra costituzione. Dovremmo pur imitare la scrupolosa attenzione che tutt' i popoli antichi impiegavano, allorchè aveano a determinare il genere d'alimento più sano. — Io non so comprendere come certi magistrati usino tanta diligenza onde tenere in freno i macellaj,

(1) *Descript. de l'Arabie*, p. 159.

e permettano poi indolentemente che i pescatori espongano in vendita ciò che lor piace, ond' è che li vediamo sovente vendere de' pesci morti e mezzo fracidi, perchè il popolo cerca sempre il buon mercato. Ciò dicasi singolarmente delle città cattoliche, in cui fassi tale smercio di simile mercatanzia ne' giorni magri, perch' egli è impossibile che gli abitanti rinunzino intieramente a quella sorte di cibo. I pescatori conoscono tutte le arti e le frodi de' macellaj, e le possono usare senz'aver punto a temere di venir discoperti. Essi hanno in loro balía la salute d' una metà degli abitanti, se la polizia non si risolve d' assoggettarli a certe rigorose leggi, o non sa trovare un rimedio, per cui più non ci sia necessario di nutrirci d' un cibo che sì facilmente può riescirne di danno.

§ 8.

Mancanza di tali leggi. — Piano dell'autore; non si venda pesce se non in pubblico; si stabilisca quali specie possano mangiarsi, e chi debba venderle; non si vendano pesci morti, nè di quelli che vanno in fregola, ecc. ecc.

Io desiderava grandemente di riferire in quest' articolo un qualche provvedimento concernente l' uso de' pesci, che emanato fosse in qualche rispettabile città marittima, dove maggior uso fassi di quel cibo che non presso di noi nel cuore del continente. Ma sebbene m' ingegnassi di procurarmene, non ne ebbi il contento.

Cercherò quindi d' esporre quanto io credo

opportuno intorno all' uso salubre de' pesci, sebbene io veda quanto per un abitante del continente voglia esser difficile cosa l' entrare a disaminar simile oggetto.

Egli mi sembra dunque necessario d' ordinare che nessuno possa vender de' pesci recandoli nelle case de' particolari, ma sia obbligato ad esporli in pubblica vendita sul mercato a ciò destinato. Qualora adottar non vogliasi questa legge, sarà sempre impossibile che la polizia possa vedere qual pesce si venda.

Conviene inoltre che i direttori della polizia sappiano quali specie di pesci sieno in un dato paese le più numerose, quali si prendano in maggior quantità, quali compajano solo di rado. Perciò bisogna incumbenzare alcuni medici e alcuni naturalisti, i quali esaminino diligentemente tutti gli animali che incontransi ne' torrenti, ne' fiumi e ne' laghi, e stabiliscano l' uso che far se ne può, l' utilità o 'l danno che potrebbe venirne.

Non basta che la vendita de' pesci far si debba unicamente sul pubblico mercato, bisognerebbe anche che la si facesse soltanto da persone cognite ed a ciò autorizzate. Nelle città di grande popolazione vorrei, oltre ciò, introdurre pe' pescivendoli alcuni regolamenti analoghi a quelli da me riferiti in proposito de' macellaj. Quelli che pescano in acque morte, piccioli laghi, stagni o fosse paludose, meritano maggior attenzione degli altri: devonsi quindi visitar diligentemente i loro pesci, e gettar prontamente nell' acqua corrente quelli che si ritroveranno o rosi dagli insetti, o di

cattivo colore, o spossati in guisa che si muovano con certo torpore. Questi pescivendoli dovriano in oltre presentare al soprantendente del mercato un attestato ch' essi tennero il loro pesce preso nell' acque suddette entro un vivajo posto nell' acqua corrente, e ciò per lo meno per lo spazio d' alcune settimane: i pesci perderebbero così quel sapor paludoso, riescirebbero più salubri, e morirebbero quelli che non erano sani, o guarirebbero trovandosi alcun tempo in acqua più fresca. I pescatori che tirano il pesce da' grandi laghi, da' fiumi, da' torrenti ecc., non devono ottener il permesso di venderne di quegli altri. Così si stabilirebbe un equo prezzo tra le due sorti di pesce, e s' assegnerebbero luoghi appartati a' venditori delle due classi. Un costume analogo osservasi ne' porti, dove quelli che vendono pesci di mare non fanno commercio di quelli d' acqua dolce.

Si deve proibir rigorosissimamente che nessuno venda pesci, o gamberi morti: questi ultimi infradiciano assai più presto e più facilmente che non i primi. In Parigi si visita minutamente tutto il pesce d' acqua dolce: quello che si ritrova morto o altramente vizioso, vien tosto tagliuzzato e gettato nella Senna (1). I pesci intirizziti dal freddo perdono gran parte de' loro principj nutrienti, e imputridiscono in brevissim' ora se il tempo repentinamente

(1) *Code de la police*, tom I, tit. IV, § IV, p. 108. — Lo stesso usasi pure in diversi altri paesi. Vedi *MULLERUS, De Deo legislatore medico*, p. 22.

abbonaccia. Difficilmente puossi prevenire il disordine che tali circostanze inducono; i pescivendoli approfittano di questo pretesto, onde vendere pesce stracco o morto: a voler impedirlo converrebbe obbligarli a produrre un certificato con cui provare bastantemente che i loro pesci poche ore prima erano vegeti e vivi.

La vendita de' pesci dev' essere assolutamente vietata allorchè vanno in fregola, e ciò perchè le carni loro sono in quel tempo sospette; e una tal pratica potrebbe impedir grandemente la moltiplicazione d'animali cotanto utili e necessarj. Fa quindi mestieri che si conosca l'epoca in cui tale o tal altra specie di pesce getta le sue uova, onde i pescivendoli si guardino in que' giorni di portarne sul mercato.

Si deve altresì obbligare i pescatori ad indicar prontamente ogni malattia epidemica che loro verrà fatto d'osservare tra' pesci. La polizia potrà allora far esaminare in tempo la natura del male, cercar di conoscerne le cagioni, toglierle quando ciò stia in suo potere, o almeno comandare che più non s'espongano in vendita pesci appartenenti alla specie in cui regna l' epidemia, fin a tanto che questa sarà cessata.

Parlerò altrove del costume di macerar la canape e 'l lino: ora dirò solo che questa pratica tollerar non si deve nelle acque in cui stanno rinchiusi de' pesci, come ne' piccioli stagni, nelle pescine ecc.: moltissime esperienze ci insegnarono che i principj cui l'acqua estrae da quelle sostanze, fanno ammalare i pesci e li assopiscono. V'avea perciò negli Stati del

duca di Brunswick un decreto il quale ordinava « che nessuno macerasse più canape o « lino ne' fiumi, ne' rivi, o nelle pescine, « affinchè la birra che con quell' acqua pre« parasi, possa diventar buona, i pesci si « conservino sani, e s' impediscano molte « malattie che nascer potrebbero da quella « cagione » (1).

§ 9.

Pesca fatta con sostanze narcotiche.

Molti, onde senza durar grande fatica impadronirsi di tutt' i pesci che stanno in un dato luogo d' un rivo o d' un laghetto, si valgono di diverse sostanze narcotiche. Ne' nostri paesi usasi assaissimo la *coccula orientalis officinarum*: i pesci la inghiottono avidamente, e cadono poi in tale stato di torpore e d' assopimento, che galleggiano sull'acque e si possono prendere con poca briga. Gli Americani impiegano a tale oggetto un arboscello che nel Brasile conoscesi sotto il nome di *Curninape* (2); lo stesso fanno pure i Maomettani, i quali adoprano diversi semi stupefacienti (3). Ridicolo fu il pensiere di voler ripetere da questo costume l' origine della lue venerea che ritrovasi endemica tra gli Americani: questo male s' osservava egualmente anche là dove ignoravasi tal pratica; ma noi non dobbiamo perciò ne-

(1) Decreti del 5 agosto 1681, 29 aprile 1692, 24 luglio 1721.
(2) *Encyclopéd.*, t. X, p. m. 377.
(3) *Niebuhr*, *Descript. de l'Arabie*, p. 159.

gare che tra di noi non derivi qualche danno dall' uso de' pesci che furono presi in tal maniera, ed egli è perciò necessario che la polizia ne proibisca rigorosamente la vendita.

§ 10.

Pesci presi in vicinanza delle miniere. — Necessità di ripurgare le fosse, gli stagni ecc. ecc.

Sono sempre sospetti que' pesci che si prendono ne' fiumi o torrenti in cui si scaricano le acque che scolano da' monti dove v' hanno delle miniere di piombo o di rame. Percival ci racconta un' osservazione medica da cui apparisce ch' essi recarono danno alla salute di chi ne mangiò (1). E in realtà la costituzione de' pesci deve soffrire necessariamente abitando in acque dove si scaricano questi scoli più o meno saturati di particelle metalliche; perciò è mio consiglio che quest' acque prima di metter foce ne' fiumi o nelle pescine debbano percorrere un qualche tratto di terreno, acciò le sostanze ch' esse contengono, possano precipitarsi avanti di arrivarvi.

Onde prevenire, per quanto sta in noi, le malattie de' pesci, bisogna eseguire fedelmente ciò che la società patriotica di Slesia propose in riguardo alla Bartsch. « Questo fiume, di« cono i socj, rassembra un' acqua stagnante « anzichè una corrente. Una sterminata quan-

(1) *Observations and experiments on the poison of Lead*, pag. 33.

« tità di vegetabili nascono nel suo letto li-
« maccioso : questi imputridiscono allorchè il
« fiume s' agghiaccia; e gli insetti si sviluppano
« quindi più presto assai che non avverrebbe
« altramente. Un regolare ripurgamento dell'
« alveo diminuirà e toglierà la grande morta-
« lità de' pesci : l' acqua scorrendo per un
« vaso sempre mantenuto libero, e con fondo
« arenoso, acquisterà e manterrà un corso
« più rapido: poche piante acquatiche vi na-
« sceranno; e mancando queste, mancherà an-
« che quel limaccioso terriccio che altro non
« è se non il prodotto della putrefazione ve-
« getabile: si disperderà quello sterminato
« numero d' insetti, e così impedirassi la cor-
« ruzione dell' acqua, la quale cagiona la
« mortalità de' pesci e ne impedisce la molti-
« plicazione. A tale oggetto sarà cosa utilis-
« sima di praticare di tempo in tempo dei
« grandi fori sulla superficie dell' acqua ag-
« ghiacciata. — Il fiume Weyda ci somministra
« un' evidente prova dell' utilità dei consigli
« proposti. Prima che vi s' intraprendessero
« gli accennati lavori vi comparivano a poco
« a poco gli insetti da noi ricordati. Varie
« sono le specie di questi, le principali però
« sono 1) La *Notonecta glauca. Linnæus Faun.*
« *Suecic.* n. 903. 2) La *Nepa Linearis. Linn.*
« *ibidem.* n. 908. 3) L' *Oniscus aquaticus. L.*
« *ibid.* 2061. 4) Il *Dyriscus marginalis* e 'l *Se-*
« *mistriatus L. ibid.* n. 769 e 770. L' acqua si
« putrefaceva anche in quel fiume e i pesci
« morivano. Ripurgato il vaso, si vedevano solo
« qua e là alcuni insetti delle due prime specie.

« La terza, che colla sua presenza indica il « massimo grado della corruzione dell'acqua, « non s' incontra se non ne' piccioli stagni i « quali non hanno alcuna comunicazione coi « fiumi fuorchè in caso d'inondazione. La « quarta e quinta specie, che cotanto infe- « stano i pesci, non possono loro recare alcun « danno se questi sieno sani e possano guiz- « zare a loro talento » (1).

Gli odierni abitatori della Germania, da' loro antenati cotanto diversi nell' energia della costituzione, possonsi veramente chiamar felici dacchè vennero seccati que' sì numerosi e sì estesi stagni e paludi e que' limacciosi fetidissimi fossi che circondavano tutte le residenze de' nobili; così si rendè più salubre l' aria e più salubri i pesci che provengono da quell' acque. Malgrado questi beneficj che ci procura la coltivazione delle paludi, v' hanno certi paesi che amano meglio il picciol lucro che ne ritraggono mediante la pesca. Vi sono delle valli intieramente paludose le quali nella state mandano fetidissimi effluvj che per un gran tratto all' intorno ammorbano ed avvelenano l' aria, già d' altronde rinserrata tra d' alti monti, riscaldata dal cocente riflesso de' raggi solari, e suscettibile soltanto di qualche leggiero movimento. All' avvicinarsi della quaresima s' incomincia a pescarne or questa or quella parte; i pesci si recano poi nelle vicine città, dove i fedeli osservatori dell' astinenza se li man-

(1) *Œkonomische Nachrichten der patriotischen Gesellschaft in Schlesien*, 1779, 1 stück.

giano, e provano gravi incomodi nel digerirli. Le peschiere e certi piccioli laghi che a bella posta si formano, sono oggetti che grandemente interessano la salute pubblica: la polizia deve perciò impedire che questi non si moltiplichino oltremodo, ed ordinare che si ripurghino diligentemente in date stagioni onde l'aria non abbia ad alterarsi e corrompersi maggiormente d'anno in anno (1).

§ 12.

Delle ostriche. — Legge francese e spagnuola.

Tra le diverse specie d'animali marini che ci servono di nutrimento, voglionsi particolarmente ricordare le ostriche: gli Europei ne sono in generale ghiottissimi, sebbene spesse fiate avvengano loro per tale cibo delle molestie non leggiere. Le ostriche hanno nel tempo in cui gettano le loro uova, che già sono ostrichette compiute, un certo liquore bianco latticinoso, per cui sono ingrate al palato ed insalubri. Ciò succede ne' primi mesi della state, e nel mese di giugno le troviamo sempre piene d'un prodigioso numero d'uova. In alcuni paesi, dice Unzer, come, per cagion d'esempio, nella Spagna, v'hanno delle leggi che proibiscono di prendere e vender ostriche in quella stagione, e ciò per impedire tutte le funeste conseguenze che nascer potrebbero se

(1) Di quest'oggetto parlerò più diffusamente nell'ultimo articolo del VII volume.

persone imprudenti ne mangiassero (1). E in vero sogliono questi animali esser presi da qualche infermità per tutto il corso della state, siccome accorger ce ne possiamo a quel loro colore turchinetto: essi sono allora quasi sostanze semifluide, e tremolanti come una tenue gelatina. Vige pure in Parigi una legge analoga pubblicata dalla polizia (2), in cui si ordina che non si vendano ostriche durante la state, incominciando dal mese di maggio fino a quello di settembre.

Molti vi sono tra' benestanti, che con grande dispendio vanno cercando delle ostriche verdi, e le conservano lunga pezza in certi vivaj finchè preso abbiano un color verde carico. Siccome vedemmo adulterarsi molt' altri cibi, v' hanno anche degli ostricaj i quali non hanno ribrezzo d' impiegar certe sostanze colorite, pericolose alla salute nostra, onde tingere le ostriche e farne smercio più rapido e più lucroso. Zückert ci racconta a questo proposito d' aver egli inteso esservi in Olanda certe persone, le quali tingono le ostriche comuni col verderame, e le spacciano poi per ostriche verdi d' Inghilterra. Rosino Lentilio riferisce l' esempio d'una famiglia intiera che restò gravemente inferma e quasi avvelenata per aver mangiate delle ostriche in quella guisa contraffatte (3). Gli antichi Romani prendevano anche essi le loro ostriche nel porto di Brindisi, e

(1) *Der Arzt.*, XC stück.
(2) Il 25 aprile 1732.
(3) *Von den Speisen aus dem Thierreiche*, s. 155.

le portavano poi nel lago Lucrino, dove ingrassavano moltissimo e prendevano un gratissimo sapore (1). I Romani non avevano forse nè la dilicatezza di palato nè il lusso di noi, che oltre all' ostrica vogliamo mangiare anche il colore.

§ 13.

De' mituli.

Diverse sorti di mali hanno origine da' mituli, lo che osservasi singolarmente negli abitanti delle spiagge marittime, i quali ne raccolgono e ne mangiano gran copia. Vi sono certi individui che, subito dopo d' averne mangiato, sentono un fortissimo prurito in tutta la superficie del corpo: poco dopo compajono delle larghe macchie, e ciò avviene tanto se i mituli erano freschi e sani, quanto se stracchi o di qualità non buona. Alcune volte nascono certe pustolette simili all' *hydroa sudamen*, male di gola, tosse ecc. (2). Questi incomodi guariscono in breve mediante un blando sudore: essi ci dimostrano però contenersi in quel cibo una cert' acrimonia, la quale potrebbe riuscirci pericolosa se maggior copia ve n' avesse. Havvi una specie di questi mituli, la quale è più nocevole delle altre a motivo di certe piccole chioccioline che s' attaccano al loro guscio. I cani che ne mangiano di crudi, muojono in

(1) *Paulus Jovius*, *De romanis piscibus*, cap. XLI.
(2) *Lorry*, *Von den Krankheiten der Haut.*, 1 band, s. 68, II band, s. 290.

breve, e sparandoli s'osserva essere infiammate le parti che ne vennero a contatto. Queste chioccioline si trovano fin entro il mitulo istesso, ma solo in alcune stagioni; nè altro v'ha allora onde togliere il pericolo, che cuocerli e mettervi del buon aceto (1). Sarebbe cosa da desiderarsi grandemente che un storico naturalista si desse a descrivere minutamente quelle specie che più delle altre sono nocevoli o sospette. — Egli è probabile assai che questi animalucci vadano in certe stagioni dell'anno soggetti ad alcune particolari malattie, le quali generano in essi que' principj quasi venefici, cagione de' mali prodotti in chi ne mangia (2).

La polizia altro non può in questo proposito se non ordinare che durante la state nessuno venda de' mituli: essa deve, oltre ciò, vegliare attentamente su di tutti i mali che da questi nascono, e comandare allora che gli ostricaj non ne portino per qualche tempo in sul mercato.

§ 14.

Pesce di mare fresco.

Ne' paesi che non sono molto lungi dalle spiagge del mare, come pure nelle grandi città che ne stanno a maggiore distanza, osservansi certi regolamenti a riguardo de' pesci marini, che di varie specie vi si recano per soddisfa-

(1) *Gött. gel. Anz. Zugabe*, 1779, XXX. stück.

(2) Vedi *Behrens*, *De affectionibus a mytulis in operibus Werlhofii med.*, p. 491 seq.

re alle brame de' grandi. Questi provvedimenti proibiscono che nessuno venda pesce di cattiva qualità, o già molto stracco e corrotto; che nessuno ne comperi dell' infradiciato onde seccarlo o insalarlo, oppure si valga a tale oggetto di salamoja insalubre e vietata. — V'hanno in Parigi alcuni individui espressamente incaricati di visitare le botteghe de' pescivendoli, onde scoprire s' essi tengono pesce non buono, o se tra 'l fresco ne mettano del vecchio e salato; se l' adulterino con calce o con altri mezzi; tengano presso di sè salamoje già guaste e corrotte; cerchino di conservare i pesci morti onde recarli di bel nuovo in sul mercato. — I polpi, i granchi ed ogni altro pesce di mare cominciano a dar manifesti segni d' una putrefazione incipiente, od a contrarre un sapor poltiglioso sì tosto che sono a qualche distanza dal loro luogo natio, talchè noi li nauseremmo, se stasse in nostra balía di mangiarne in ogni giorno e con poca spesa. Perciò conviene che la polizia usi grand' attenzione su di coloro che fanno commercio di questi pesci, i quali facilmente si guastano nel trasporto, se avvenga qualche subita mutazione di tempo: a tal uopo bisogna nominare un inspettore a cui questi pescivendoli facciano vedere la loro mercatanzia sì tosto che arriva: questi separerà sollecitamente tutto il pesce sospetto o guasto, e guarderà di giorno in giorno affinchè non se ne venda, o s' impieghino salamoje o concie nocive onde dar buon aspetto a' capi cattivi.

§ 15.

Delle aringhe.

Le aringhe, di cui moltissimi abitanti del settentrione fanno il loro principale alimento, sono molto salubri qualora vengano insalate a dovere e imbottate colla necessaria diligenza, nel che gli Olandesi portano il vanto sopra tutte le altre nazioni che vanno a quella pesca. La Svezia cerca ora da qualche anno di distinguersi con buona fede e diligenza: egli bisogna che la reggenza del principato di Würzburgo siasi grossolanamente ingannata allorchè il 7 marzo 1766 rilasciò quel decreto in cui una volta per sempre proibiva rigorosissimamente le aringhe svezzesi, siccome cosa di nessun valore, corrotta e sommamente nociva all' umana salute. Ordinavasi in conseguenza che tutte le aringhe di quella provenienza venissero rimandate da' confini del principato, e gettate nell'acqua, o altramente distrutte quelle che si fossero scoperte esservisi introdotte di soppiatto.

I pescivendoli commettono alcune volte più aringhe di quello che ne possano spacciare o vendere entro il corso dell' anno; e allora bisogna che le vendano o pubblicamente o di nascosto all' incominciar della stagione delle aringhe nuove: il popolo, sedotto dal buon mercato, le compera e le mangia comunemente belle e crude come vengono dal barile. Esse contraggono in questo tempo una tale acrimonia, e diventano sì unte e sì nauseose,

che sempre dobbiamo temere che passino, siccome la carne salata in riguardo alla fresca, in una putrefazione più dannosa assai che non saria quella de' pesci non salati.

Egli è perciò sommamente necessario che sul principio della state la polizia faccia visitare le botteghe e i fondachi de' mercatanti di tal genere che non puossi convenevolmente conservare. Le aringhe devono quindi venire smerciate prima di tal tempo, o sequestrate al momento della visita, acciò la mala fede non ne abusi vendendole al popolo per aringhe arrivate di fresco, dopo averle in varie foggie acconciate.

Simile attenzione devesi pur usare sul conto delle aringhe affumate, le quali essendo per mezzo del fumo state preservate più a lungo dalla putrefazione e divenute più acri, riuscirebbero più pericolose se altri ne mangiasse di corrotte.

Certi nostri mercatantucci e certi osti traggono profitto dalle aringhe che loro avanzano alla fine della quaresima: essi le espongono per qualche tempo al fumo, e le vendono l'anno venturo per aringhe affumate: il popolo è contento di mangiarle a buon mercato, nè bada più in là. La salute nostra non può a meno di non soffrir grandemente a cagione di questi pesci già ontuosi e mezzo fradici, a cui fassi subire questa nuova preparazione: il governo deve perciò impiegarsi per togliere abusi cotanto nocevoli.

§ 16.

Dello stoccofisso e baccalà.

Tutti gli anni fassi un prodigioso consumo di stoccofisso: esso si mantiene sano fintantochè lo si conservi secco, ma va soggetto a corrompersi se venga tenuto in fondaco o botteghe umide, e può allora riuscire nocivo. Tanto e sì vario uso fassi di questo pesce in tutt' i paesi cattolici, e nominatamente ne' loro conventi, dove se ne mangia quasi in ogni giorno magro, che alcuni falli che soglionsi commettere nel prepararlo, dovriano necessariamente produrre degli effetti perniciosissimi se molti individui e i monaci singolarmente non s' ingegnassero di prepararlo da sè stessi. — Si devono osservar certe precauzioni allorchè vuolsi ammollir questo pesce prima di farne uso per la tavola. I cuochi lo mettono per alcuni giorni nell' acqua molto fredda, e questo è 'l mezzo più sicuro d'ammollarlo: i mercatanti lasciano al contrario che il pesce vi si agghiacci, o lo macerano in acqua di calce molto forte, con che esso rendesi molto più tenero, e dividonsi i varj fascetti delle sue fibre. Il primo metodo lo spoglia in gran parte de' suoi principj nutrienti; il secondo, benchè l' acqua di calce non sia in sè stessa gran fatto nociva, può però riuscir pericoloso, se quella concia agisca sull' individuo come rimedio, e come tale lo riscaldi. Zükert disapprovava perciò questo modo di macerazione, perchè esso non

era il più salubre (1). A ciò aggiungasi che i mercatanti nascondono in quella guisa i difetti della carne; e io vorrei quindi, che questi due ultimi modi di macerare lo stoccofisso fossero proibiti a tutti, ma singolarmente a' mercatanti.

Il baccalà, il nasello e 'l merluzzo salato si guastano istessamente e sono soggetti a imputridire più presto e più facilmente dello stoccofisso che a noi recasi seccato.

§ 17.

Conclusione.

Questi sono a un di presso i difetti e i vizj che s' incontrano ne' pesci soliti a mangiarsi presso di noi. Un medico che abita qualche porto di mare, potrà agevolmente supplire a ciò che la mia situazione non mi permise che d' accennare. Questo è un articolo della massima importanza, e io desidero grandemente che altri lo degni di sua attenzione, e si dia ad esaminarlo più da vicino.

---

(1) *Von Speisen aus dem Thierreiche*, s. 115.

Articolo Quarto.

De' cibi provenienti dal regno vegetabile.

Non igitur oportet nos in purgandis seminibus, quæ ad esum comparantur, esse negligentiores, persuasos, etiamsi noxam, quæ quotidie fit, ob exiguitatem sensu non percipimus, attamen id, quod longo tempore coacervatur malum, denique erupturum esse.
Galenus, De alimentor. facultatib., lib. I, cap. XXXVII.

§ 1.

Dieta vegetabile.

La dieta vegetabile, la prima e la più naturale dell' altre, vuole che io ne tratti in un articolo separato: questa è la più estesa di tutte, e puossi in vero dire la dieta delle nazioni. Io non mi fermerò a ricordare la storia delle piante che successivamente vennero introdotte nelle nostre cucine, e ciò perchè v' incontrerei di troppi voti, perchè ogni regione ne ha una che le è quasi esclusivamente propria, e perchè essa non è sì strettamente connessa colla polizia medica, ch' io non possa dispensarmene.

§ 2.

Necessità d'aver sempre delle buone partite di granò. — Carestia. — Pestilenze.

S' egli, come già dimostrai nel primo articolo del presente volume, è sommamente neces-

sario che gli abitanti di grandi città non abbiano mai a provar difetto di carni; converrà confessare essere cosa indispensabile che vi sia sempre sufficente quantità di quelle sostanze da cui la maggior parte de' poveri ricava quasi tutto il suo alimento. Il popolo sa sopportar pazientemente ed anche lunga pezza la mancanza delle carni: ma noi lo vedemmo che nelle capitali scatenavasi furiosamente contro i magistrati dell' annona sì tosto che concepir poteva qualche sospetto che gli avesse a mancare il pane. Prendendo le cose in grande, non si considera la carne che come un accessorio, e quando alcun dice regnare la carestia in tale o tal altra provincia, intendiamo sempre che vi manca il grano e 'l pane che con quello preparasi. La fame ed ogni sorta di epidemie sono compagni indivisibili: la storia ci conservò miserandi quadri de' lugubri effetti che nei diversi paesi seppe accagionar la fame. Numerose turbe di miserabili si gettano avidamente sulle sostanze crude ed indigeste, abboccano senza distinzione erbe, radici e frutta immature, e sfibrano il vacuo ventricolo empiendolo di sostanze che non possonsi assimilare (1). Gli umori animali non rinfrescati e

(1) I dotti del Tunquin invocano le anime degli individui ch' ebbero a morire di fame. Essi vanno ogni primo giorno di luna accattando del riso cui cuocono diligentemente ed offeriscono a' trapassati onde impetrarne uno spirito puro e sottile. — *Relation du Tunquin par le Père* TISSANIER. — Que' popoli sembrano vedere tra le anime de' morti di fame e i dotti un certo rapporto che forse apparir potrebbe più sensibile agli occhi d' un Europeo.

non diluiti a dovere da sani sughi vegetabili si alterano in breve e si putrefanno: un fuoco distruttore s' accende nelle vene: lo snervamento, la disperazione e l' acrimonia ingeneratasi nella bile dispone all' epidemie le più terribili e micidiali, alle febbri putride ed alle petecchiali, e fin anche all' istessa peste. — Iddio, dice Plutarco, incominciò a mandar delle annate sterili a cui tenne dietro la peste (1). Questa infierì anche nelle truppe macedoni, dopo che furono costrette a nutrirsi alcun tempo di vettovaglie cattive (2); il che accadde pur anche agli eserciti romani (3). La « peste che insinuossi e serpeggiò molti anni « tra le nazioni soggette all' impero romano, ci « dimostra di quali virtù sieno dotate le so- « stanze alimentari. I cittadini aveano, secon- « do l' antico loro costume, fatto recare in Ro- « ma tutto il formento e l' orzo, le fave e le « lenticchie; onde altro non restò a' poveri « coloni che il grano di specie inferiore, l' a- « vena cioè ed altre tali biade, di cui però « venne portata buona parte alla città. Es- « sendosi pertanto, durante l'inverno, terminato « anche questo miserabile avanzo, altro cibo « non restò a que' del contado per tutta la « primavera, se non se sostanze che dar non « potevano altro fuori d' un chilo di cattiva « condizione, come foglie e teneri rimessiticci « di alberi e di arbusti, le radici bulbose,

(1) *De sera Numinis vindicta.*
(2) *Alex. Magn.*, lib. IX, X.
(3) *Titi Livii Histor.*, lib. III.

« le carnose e molt' altre del tutto indigeste. « La rabbiosa fame portava gli uomini a rin- « tracciare frutta austere ed immature: tutti « trangugiavano avidamente ciò che loro ve- « nia fatto di scoprire: si videro allora mangiar « certe piante che per l'addietro nessuno osato « avrebbe di toccare e d' assaggiare. Alcuni « di quest' infelici si cuoprirono già sul fine « di primavera d' ogni sorta d' ulceri cutanaee: « i più però ne vennero assaliti durante la « state; e questo nuovo male fu loro grande « fortuna, imperciocchè gli umori depravati « si gettarono dalle viscere in sulla superficie « del corpo. In molt' altri s' osservarono delle « pustole nere e de' veri bubboni; e di questi « moriva il maggior numero se a' mali suddetti « associavasi la febbre: pochissimi ebbero la « sorte di guarirne (1) ». Una carestia terribile al pari dell' accennata afflisse pure la nostra Germania a' tempi di Enea Silvio Piccolomini, che fu poi papa Pio II. « Fanciulli d' ogni « sesso assalivano i viandanti in sulle pub- « bliche strade, e domandavano lagrimando « del pane. Se alcuno avea la fortuna d' ac- « cattarne un qualche boccone, se lo tran- « gugiava avidissimamente, e queste misera- « bili creature se lo disputavano più assai « che non farebbero d' un osso alcuni cani « mordaci e rissosi (2) ». Schmidt ci fa osservare che le carestie erano in addietro molto

(1) *Galenus*, *De cibis boni malique succi.* — *Hebenstreit*, *Anthropologia forens.*, *etc.*, cap. II, § 20.
(2) *Comment. Pii Papæ II*, lib. I, pag. 11.

più frequenti che in questa nostra età: molte ve n' ebbero a' tempi di Carlo Magno, dove ne' Capitolari chiamavasi l' agricoltura un lavoro servile, e dove per conseguenza l' ignominia era il retaggio del contadino. Parrebbe non pertanto che ciò avvenir non dovesse in allora sì frequentemente che in oggi, atteso la piccola popolazione e le grandi possessioni che appartenevano a' ricchi: ma la causa accennata era più forte assai di queste, e bastava da sè a vincer queste due circostanze che favorivano l' abbondanza. I soli annali di Fulda ci raccontano essere regnate gravissime carestie negli anni 850 — 868 — 873 — 874, in cui ebbe a perire un terzo degli abitanti; v' aveano anche in allora fierissime epizoozie, e tali furono quelle degli anni 870 — 878 — 880 — e 889. — Cagione di tanto male era forse il lievo prezzo del grano, per cui pochi pensavano a coltivare, e forse era la coltivazione stessa tanto cattiva, che mezzo non vi avea di far raccolte più doviziose (1). Pompast racconta che l' anno 1699 tanta fu nella Francia la mancanza de' viveri, ch' ebbe a nascere una malattia sì terribile, che paragonar si poteva alla troppo celebre peste d' Atene descrittaci da Tucidide (2). La rovinosa epidemia che nel 1764 tolse di vita un sì prodigioso numero d' abitanti del regno di Napoli, e ci fu con penna maestra descritta da Sarcone, ebbe in gran parte la funesta

(1) *Geschichte der Deutschen*, I theil, s. 520.
(2) *Mém. de l'acad. des sciences*, 1699.

origine dalla mancanza del grano. Il governo incominciò alla fine a rimediarvi non perdonando a spese immense onde procurar sollecitamente qualche ristoro a' desolati cittadini; i mercatanti di grano ed alcuni traditori della propria patria presero allora ad usar ogni frode onde distruggere ciò che aveano risparmiato la fame e l' epidemia. — Chi potrà senza raccapricciare ricordarsi la miserabile situazione in cui sugli ultimi anni del settanta gemeva la nostra Germania e la maggior parte de' nostri vicini? Il prezzo del grano era salito sì alto, che nessun cittadino di mediocre fortuna poteva più mangiare del pane di semplice grano: egli si vedeva nella dura necessità d' intridere colla farina ogni altra sostanza che sembrava promettergli qualche nutrimento. — Quali e quanto perniciose malattie non nacquero per questa cagione? — Funeste sollevazioni minacciavano la tranquillità delle città popolate; il furore della plebe di Parigi volea, siccome avviene quasi sempre in sì tristi circostanze, vendicarsi de' direttori della polizia, a cui, e talvolta non senza fondamento, ascriver soglionsi tali disgrazie. — Vidersi nella Svezia intiere torme di abitanti errar intorno pallidi, smunti, esinaniti, ed abbandonar mesti e disperati le loro antiche abitazioni, perchè l' insaziabile, irresistibil fame ne li cacciava (1). Sì triste spettacolo offrissi pure a' nostri occhi, allor-

(1) *Backs, Rede von den ansteckenden und am meisten unter dem Volke des Reichs Schweden grassirenden Krankheiten. Schwedisch. Magazin*, I b., s. 376.

chè vedemmo emigrar dal Palatinato e dalla Svevia innumerabili famiglie che, simili a scheletri ambulanti, andavan cercando nel mondo un qualche angolo in cui rinunziare alla patria loro a prezzo d' un tozzo di pane.

Sì lugubri rimembranze mi dispensano da recar in campo altre prove onde dimostrare ulteriormente la necessità di costruire qua e là alcuni granaj pubblici in cui vi sia sempre ammassato del grano sano che basti per uno, due, tre anni. I magistrati, in tale guisa assicurati, potranno supplire a' bisogni del popolo, ed esigere in anni migliori ciò che dalla cassa pubblica venne somministrato pel nutrimento e per la coltivazione delle campagne. — I pubblici granaj dell' antica Roma racchiudevano sempre tanto grano che bastar potesse per nutrir alcuni anni quell' immensa popolazione: il grano veniva apprezzato, e venduto al popolo negli anni di sterile raccolto. La legge Sempronia comandava che ogni anno si comperasse per conto del pubblico erario la necessaria quantità di grano, e che mensilmente se ne distribuisse una congrua parte a tutte le tribù, corrispondendo queste un tenue prezzo. Il grano conservavasi nelle *Horrea Sempronia*, in cui stavano depositate anche le *leges frumentariæ* (1). Pubblio Clodio portò una legge (*lex annonaria*) per cui tutto il popolo di Roma dovea percepir gratuitamente la necessaria quantità di grano (2). La Svizzera, che

(1) *P. Manutius*, *de LL. rom.*, c. XVII.
(2) *A. Augustini*, *De legib.*, lib. X.

non è molto doviziosa di grano, diede già da gran tempo un perfetto esempio di paterna sollecitudine pe' suoi cittadini: le repubbliche libere ebbero in ogni età il vanto sopra ogni altro Stato nell' impiegarsi seriamente onde procurare al popolo l' alimento necessario in tempi di carestia. Il re di Francia pubblicò il 3 aprile 1736 un decreto in cui ordinava che tutte le corporazioni e secolari e religiose avessero a provvedere ed a conservar sempre una quantità di grano che loro bastasse per tre anni consecutivi. Gli Ateniesi aveano per lo contrario una legge che limitava di molto i granaj de' privati, acciò potessero comodamente ed a miglior prezzo riempirsi sempre quelli della repubblica. « Nessun cittadino potrà comperare « al di là di cinquanta *phormœ* (misura incognita) di grano. Chi contravverrà, sarà punito capitalmente » (1).

§ 3.

Locale e costruzione de' pubblici granaj.

I granaj pubblici devono essere proporzionati alla grandezza ed alla popolazione del paese per cui servono, e situati e fabbricati in guisa che le biade non abbiano ad alterarvisi. Varrone voleva che si costruissero in luoghi elevati, esposti a' venti del mezzodì e della tramontana, e d' ogni intorno liberi da esalazioni

(1) *Ant. Thysii Collatio legum atheniensium et romanarum*, edit. Gronov., vol. V, p. 1374.

umide; e che si pavimentassero di marmo, e di marmo se ne incrostassero le pareti. I granaj fabbricati di mattoni che sieno tra di sè ben commessi, conservano mirabilmente le biade. — Hebenstreit, il quale percorse buona parte dell' Africa, dice che gli abitanti della Numidia, della Libia e della Mauritania, dove fannosi richissime raccolte di grano, scavano nell' arena grandissime fosse cui riempiono di biada e ricuoprono coll' arena istessa. Il grano conservasi in tale guisa intatto, nè i punteruoli, che fanno tra noi tanto guasto, lo rodono mai. Varrone ci narra anch' egli, che in tale maniera sapevasi altre volte conservare il grano fin verso i cinquant' anni (1). I granaj stanno tutti sotterra tanto nella Persia, quanto ne' paesi tra Bagdad e Mosul (2); così fanno pure i popoli dell' Ungheria; e così facevano anche gli antichi Germani, che non sapevano conservar il grano altramente che nelle buche e nelle spelonche (3). Nella città di Basra vedonsi grossissime partite di grano, che stanno nel bel mezzo del mercato unicamente coperto di buone stuoje di paglia (4). Nella Svezia e in molt' altri paesi del settentrione solevansi tostar le biade in alcuni forni a tal oggetto espressamente costrutti. Du Hamel raccomanda

(1) *De re rustica*, lib. I. — *Hebenstreit*, *Anthropologia forensis*, § 23.

(2) *Niebuhr*, *Reisebeschreibung*, II b., s. 349.

(3) *Michael Ignatz Schmidts*, *Geschichte der Deutschen*, I theil, s. 359.

(4) *Niebuhr*, loc. c., II b., s. 210.

le seccatoje degli Italiani; egli vorrebbe, oltre ciò, che il grano seccato si riponesse entro magazzini in cui v' avessero de' grandi mantici che rinnovassero l'aria alla foggia de' ventilatori di Hales; l' aria si conserverebbe sempre fresca, e 'l grano si potrebbe ammontare più alto che ne' granaj ordinarj. Su questo modello si fabbricarono con ottimo successo alcuni magazzini da grano nella Francia e nella Svizzera. Altre nazioni si contentarono di seccar le biade soleggiandole, o in altro modo; e questa maniera è bella e buona, perchè noi usandone siamo a poco a poco pervenuti a conservarle intatte per molti anni alla lunga (1).

---

(1) Vedi *Physikalisch-ökonomische Auszüge*, V band, s. 589, seq. — « La città di Napoli fu nell' anno 1764 visitata « da una terribile carestia. Gli stranieri incominciarono a con« durvi del grano, ma esso dovea tutto venir visitato dalla « commissione di sanità, prima che fosse permesso di ven« derne. Que' sapientissimi signori membri rigettavano tutta la « biada che avea alcun poco sofferto restando in nave; e « perchè sapeva d' abbruciaticcio, riputavano guasto tutto il « bel grano tostato, che loro veniva dal Nord; nè si ricorda« vano punto che i settentrionali aveano imparata quell' arte « dagl' Italiani stessi. Tutta l' annona che loro pareva so« spetta, dovea esser tale, e come tale gettata miseramente « nel mare ». *Untersuchung der vermeinten Nothwendigkeit eines autorisirten* collegii medici, *und einer medicinischen Zwangordnung*, s. 83. — S' egli foss' anche vero che i commissarj della sanità di Napoli miglior ragione non avessero di così operare, altro dedur non se ne potrebbe, se non che maggiori cognizioni si richiedono in chi è chiamato a quelle incumbenze, e che 'l perfezionamento ne' diversi rami del sapere potrebbe, siccome tutte le altre scienze, preservare da gravi errori anche la polizia.

§ 4.

Misure d'economia.

Devo oltre ciò ricordare in poche parole, che negli anni di carestia è d' uopo prendere certe disposizioni onde impedire o limitare almeno il grande abuso del grano che fassi nel distillarne acquavite, prepararne polvere di cipri, amido ecc. (1). Ridicolo e insieme mise-

(1) Olao Magno racconta che la Prussia e molti altri Stati traevano del grano dalla Svezia, e noi troviamo a' tempi di Gustavo Adolfo diversi regolamenti intorno alle biade che esportavansi da quel regno. E noi, dice il conte di Byllenborg in un suo discorso accademico, e noi, dacchè invalse il costume di distillar acquavite di grano, dobbiamo introdurne dall' estero, fin negli stessi anni di mediocre raccolto, verso le quattrocento mila tonnellate (†). — Sebbene da qualche anno in qua v' ebbero alcuni che scrissero in favore di simili fabbriche d' acquavite, pubblicossi il 9 luglio 1781 un decreto del re di Danimarca, in cui ordinavasi in sostanza: Che essendosi in diversi luoghi della Norvegia mostrata la carestia, S. Maestà avea creduto necessario di metter di bel nuovo in vigore tutt' i regolamenti concernenti le fabbriche d' acquavite di grano, e l' abuso che di questo liquore fassi in occasioni di nozze o d' altre solennità. Quindi, sebbene nelle città della Norvegia continuerà ancora il permesso di distillar acquavite di grano fin tanto che la tonnellata di segale vale tre talleri dell' impero e quella d' orzo due talleri e due marche di Lubecca (cinque paoli), comandavasi in tanto, che 1) la fabbrica d' acquavite avesse a cessare se il prezzo del grano fosse maggiore; 2) che venissero rimesse in attività le leggi del 9 luglio 1754, 3 luglio 1756, e dell' 8 marzo 1757; 3) che in occasione di nozze gli osti non potessero somministrare ai convitati altro che birra; e finalmente 4) che in forza d' un decreto del 13 marzo 1683 ne' conviti di nozze da tenersi nel contado non avessero a comparire, oltre i prossimi parenti, più di otto individui d' ogni sesso.

(†) Venticinque mila tonnellate di grano bastano per

rando spettacolo sarebbe il vedere gl' individui d' un' intiera nazione, i quali in annate sterili invocassero l' ajuto del cielo col capo tutto coperto di farina. Un' intiera provincia potrebbe comodamente nutrirsi di quel grano che, cangiato in candida sottilissima polvere, accagiona tante tisichezze tra' parrucchieri, che ogni mattina devono spargerne tante zucche e tante parrucche.

§ 5.

Uso soverchio di pane.

Ma e che diremo noi di quella universale abitudine per cui tutti gli Europei fanno del pane il loro primo principale alimento? Egli è questo un costume che a me sembra doversi riprendere a gran ragione per ciò, che noi fin dai più teneri anni ci avvezziamo siffattamente a questo genere, ch' esso solo mancando grideremmo alla carestia, benchè gli altri tutti abbondassero a dovizia. V' hanno in tutte le altre parti del mondo delle nazioni numerosissime, le quali non conoscono l' uso del pane, e pur vivono sane e contente al pari di noi. Certi anni ci somministrano abbondantemente diverse altre vettovaglie, e 'l popolo potria contentarsi di queste sole, senza

---

l' annuale mantenimento del popolo di Stockholm, mentre se n' adoprano centomila per provvederlo d' acquavite. *Linnæus*, *Amœnitates academicæ*, vol. VII, p. 264. — D. W.

aver altro a temere che gli manchi di che vivere. La mancanza d' una sola specie di grano ci mette nella massima desolazione, e ci porta ad ogni sorta di misfatti, sebbene avessimo da satollarci d' altre sostanze.

§ 6.

Vegetabili che impiegar si possono per farne del pane.

Noi prepariamo il nostro pane col seme farinoso di diverse piante graminacee, del frumento cioè, della segale, dell' orzo, della spelta, dell' avena, e in alcuni paesi anche del grano saraceno e del grano turco. Alcuni di questi diversi grani s'adoperano solo dalla classe più bassa del popolo e in tempi di carestia; e ora s' intridono da sè soltanto, ed ora colla farina d'altra specie. Se vogliamo prestar fede a Plinio, il primo pane che fecesi era di orzo (1). Conservavasi in Atene un' antica pratica che solennemente ricordava a' cittadini l' invenzione del pane. Un giovane fanciullo festevolmente incoronato di spighe portava un canestrino ripieno di pane, e scorreva tutte le contrade della città cantando ad alta voce: Io ho abbandonato le meluzzole, e ritrovato un cibo ch' è molto migliore (2). Il pane d' orzo era a' tempi d' Augusto avvilito a segno, che lo

(1) Lib. XVIII.
(2) *Julii Cæsaris* BULENGERI, *De convivils veterum libri quatuor*, cap. XVIII.

si dava a' soldati, allorchè volevansi questi punire (1): questo stesso pane era la specie più usitata tra la nazione ebraica (2). — Se 'l bisogno e la carestia di molto s' accrescano, convien che 'l popolo ricorra a biade meno ricche di farina, a diverse sorti di legumi, di corteccie d' alberi, di radiche e di frutta. La necessità ci insegnò ad impiegare le ghiande, i fagiuoli, le castagne, le bacche del *rubus chamœmorus*, del *vaccinium vitis idœa*, del *vaccinium myrtillus*, dell' *empetrum nigrum*: noi adoperamino le zucche, le corteccie degli abeti, de' pini, dei tiglj e degli alni; le radici del manioc; i pomi di terra; i cavoli rapa, le rape, le brionie; le radici della malva, del centonodi, delle iridi, del *gladiolus*, del colchico, dell' aro, del *dracunculus polyphyllus*, della filipendola maggiore, del felce, della bistorta, dell' elleboro nero, della mandragola, della *fumaria bulbosa*, del *lilium bulbiferum*; i semi del miglio, del riso, del miglialsole, de' girasoli, della *lychnis*, delle fave, delle lenticchie, del grano turco; diverse specie del *convolvolus*, del *lotus*; torsoli e foglie di cavoli ecc. (3). — Gli antichi Norvegi riguar-

(1) *Suetonius*, *in Augusto*, c. XXIV. — « Ut nimirum « tanquam bestiæ tractarentur. *Polybius*, lib. VI.

(2) *Judic.* VII, 13. *Joh.* VI, 9.

(3) Leggasi a questo proposito la bella memoria del signor Parmentier: Quali sono le piante che in tempo di carestia potriano sostituirsi a quelle che servono d' ordinario alimento dell' uomo, e come si dovrebbero esse a tal oggetto preparare? — Vedi anche *D. J. F. Gmelins*, *Abhandlung von den Gewächsen*, *deren knollige Wurzeln gespeiset werden*; *in Baldingers Magazin für Aerzte*, 1 band, s. 232, seq. —

davano siccome persone voluttuosissime quelle che mangiavano pane di solo grano. Tutti, dice Byllenborg, vi univano una buona parte di corteccie d'albero; e nelle antiche carte de' mugnaj incontrasi ancora quanta farina di corteccia di albero essi dovessero somministrare a' loro padroni (1).

§ 7.

Importanza di tali scoperte.

Il governo deve usar de' mezzi che stanno in suo potere, onde eccitar gli uomini ad instituire diverse esperienze che ci conducano a dscoprir sostanze le quali possano supplire ala mancanza del grano. Egli è certo che molte pante vi sono, le quali contengono de' principj analoghi o almeno non molto diversi da quelli di parecchie specie di grani che da noi impiegansi: e perciò dovriasi assegnare un premio considerabile al primo che ci insegnasse a ar del pane saporito e nutriente col mezzo di piante finora non usitate, le quali però tali sieio da potersi ritrovare in gran copia, o colivare con poca spesa. — Colui che il primo trasportò le patate in Europa e c'insegnò a coltvarle, sarà benedetto nella memoria d'innumrabili famiglie a cui egli procurò un ot-

---

Neueste Nachricten von Kamczatska in SCHLOZERS *neuem Briefweisel*, VI helft, s. 343. — GMELINS, *Reise durch Sibirien.* — PALLAS, *Reise durch Russland*, e molti altri.

(1) Lo. cit.

timo ed abbondante nutrimento. Il nostro secolo avrebbe senza questo soccorso provato più d'una volta le miserie e gli orrori della carestia. — Parmentier, che insegnò a' Parigini come preparar del pane co' pomi di terra, rese loro un importantissimo servigio; ma egli non fu però il primo. Sono già molti anni che queste nostre provincie ne fanno, intridendo le patate con un poco di farina, onde dare alla pasta la necessaria consistenza. Se dieci anni addietro mancato fosse questo pane, sarebbero state irreparabilmente perdute tante povere famiglie ridotte a quest' unico cibo: questa scoperta serve ora a ben nutrire molte migliaja d'individui. — Questo vegetabile, che appartiene al genere sospetto de' solani, è 'l solo alimento del povero contadino della Lorena tedesca, dell' Alsazia inferiore, del ducato di Dueponti, e di buona parte degli Stati Würtemberghesi, Palatini e Badesi; egli ne mangia una minestra alla mattina, ne fa una seconda minestra e un altro piatto a pranzo, e le lessa la sera, e vive e campa vegeto e sano, checchè ne dicano certi dotti scrittori che li minacciavano di grandi malattie (1). — Se ogni

(1) Pietro Martire, il primo che scrisse delle cose di Colombo, mandava il 13 settembre 1493 all'arcivescovo di Granata: « Colonus reperit insulam *(ed era il nostro San « Domingo)*, et in hac homines natura contentos, cibis « depastos nativis, ex *pane radicali*, ex spitamalibus quibusdam fructetis internodiis plenis, quæ ipsi terra suis « contegunt temporibus, ex quorum internodiis singulis singuli turgescunt globi in pyri aut cucurbitulæ similitudinem. « Hos maturos, uti nos raphas et raphanos, eruunt, solem « siccant, scindunt, terunt in farinam, pinsunt, equunt,

secolo fosse capace di discoprire un vegetabile che al par di questo allignasse bene in ogni provincia, e desse sì abbondanti raccolti anche coltivato in terreni magri ed arenosi, non sarebbe egli questa una scoperta per l' umanità più preziosa assai che non quella delle miniere

---

» comedunt. Vocant hos globulos *agies* ». In un' altra lettera dello stesso autore, scritta il 10 gennaro 1495, leggesi: « *Radicali* patriæ illius (America) *pane* vesci malunt nostri, « quam tritico, quod sapidi sit gustus, faciliusque stomacho « concoquatur; utrumque sunt experti ». *Schlozers, Briefwechsel*, X belft.

Egli è fuor d' ogni dubbio, che ciò che qui scrivesi da Pietro Martire, intender si deve de' pomi da terra, ossieno patate. Molte cose si dissero intorno al danno che venir potrebbe dall' uso di queste radici, ma mille esperienze fatte e negli animali e nell' uomo dissiparono questi fantastici timori. Lo stesso pur dicasi del dubbio che alcuni mossero intorno alla facoltà nutriente di queste radici. — Kesselmayer difese in Strasburgo una tesi in cui, sotto la presidenza dello Spielmann, sosteneva d' aver esaminata la farina di patate, di non avervi ritrovato il glutine nutriente, qualunque processo egli adoperasse, ed essere perciò questo frutto poco salubre e poco nutriente. — *De quorundam vegetabilium principio nutriente*, 1759, § 23. — Convien dunque che lo stomaco de' nostri contadini estragga dalla patata il sugo nutritizio meglio che non lo fanno le storte. Io vidi un prodigioso numero d' individui i quali crebbero e vissero robustissimi con questo solo vitto; la chimica non potrà mai persuadere nè a costoro nè a me ciò che ci insegna il Kesselmayer. — L' America possede diverse altre piante dotate d' un' analoga virtù. Io trascriverò il seguente squarcio tratto da *De Paw, Recherches philosophiques sur les Américains*. « La principale nourriture des Américains établis à la côte « orientale, étoit une plante empoisonnée, qu'on ne rendoit « commestible que par adresse. Je parle de tant d'espèces « de *Jucas*, et de *Manihot*, qui sont presque toutes *mortelles*, « lorsqu'on les mange *brutes* comme elles sortent du sein « de la terre. C'étoit neanmoins ce *manihot*, qui tenoit lieu « aux Indiens du seigle et du froment qu'ils ne connois- « soient point. Il faut avouer, que l'histoire de l'ancien con-

del Perù? — E fia egli dunque impossibile che nello sterminato numero di vegetabili che crescono sul nostro globo, e un buon terzo de' quali prospera nella nostra Europa, non se n' abbiano a ritrovare degli altri che, diligentemente coltivati, non possano, a simiglianza

---

« tinent ne nous offre pas d'exemple pareil; et quelqu'y soit « la somme des malheurs, on n'y voit point de peuple en« tier qui ait été contraint de tirer son premier aliment d'un « végétal vénéneux, hormis peut-être dans des tems d' une « disette momentanée et extraordinaire, où l'on a eu recours « à la racine de *l' arum*, qui est de toutes le plantes euro« péennes la plus approchante du *manihot* par sa qualité « caustique et nutritive quand on la prépare ». Tom. I, p. 6. — Io volli addurre queste osservazioni, onde altri maggiormente si persuada non doversi noi lasciar prevenire da pregiudizio alcuno, allorchè si tratta d' introdurre delle innovazioni di questa natura. Un religioso del regno di Napoli propose nel 1595 al vicerè Mondejar un suo progetto d' unire alla farina comune di grano, di cui preparavasi il pane, alquanto d' una radice che possedeva tale facoltà nutriente, che l' esercito di Giulio Cesare se ne cibò alcun tempo, allorchè nell' Arabia era oppresso dalla carestia. Questa pianta era lo stesso aro, che il popolo francese chiama *pie-de-veau*. Il vicerè era inclinato ad eseguir il piano proposto dal frate; ma il popolo, fomentato dalla nobiltà già d' altronde malcontenta, si sollevò sì tosto che n' ebbe il primo sentore. — *Histoire de Naples par* GIANNONE, liv. XXXIV. chap. II. — Giulio Cesare scrive: « Fuit genus radicis inventum ab iis qui fuerant « cum Valerio, quod appellatur *chara*, quod admissum lacti « multum inopiam levat. Id similitudinem panis efficiebat etc. » *De bello civili*, lib. III. — Ma non parlando Cesare di nessuna ulterior preparazione, senza di cui l' aro, semplicemente cotto nel latte, e non tostato al fuoco, non potriasi adoperare senza danno; potrebbe darsi che questa radice *chara*, la quale per alcun tempo, benchè breve, potè nutrire un quarantacinque mila uomini, fosse ben diversa dall' aro, che non potrebbesi ritrovare in tanta copia. — *Journal encyclopédique*, janvier 1765. — Non v' ha gran pericolo se si facciano delle esperienze in piccolo, e qui vi sarebbe largo campo di fare delle scoperte da cui ridonderebbe grande avvantaggio a tutta l' umanità.

de' pomi di terra, nutrire il genere umano, allorchè la scarsezza di certe derrate di cui finora ci contentammo, ci minaccia carestia, fame e morte?

Accostumando il popolo a contentarsi di diverse sorti di pane e d'altri cibi che gli possono tener luogo di quello, gli toglieremo a poco a poco quel grande amore pel pane di grano, e l'avvezzeremo a sopportarne il difetto senza minacciar rivoluzioni e senza darsi alla disperazione, se questo gli venga a mancare.

§ 8.

Cautele da usarsi in quanto al pane.

Il pane che vedemmo esserci tanto necessario, e formar parte sì considerabile di quanto prendiamo per nostro nutrimento, può avere delle qualità buone o cattive, secondo le qualità del grano o della farina con cui preparasi, secondo il modo di cuocerlo, e finalmente secondo ch'esso è fresco, o raffermo.

§ 9.

Malattie che guastano il grano.

Il grano è soggetto a diverse malattie, le quali lo alterano e ne rendono sospetto o pericoloso l'uso che se ne fa: altre volte avviene che vi s'unisca grande quantità d'altri semi i quali o sono già per sè nocevoli alla nostra salute, o almeno non danno farina fornita di facoltà nutritiva.

§ 10.

Del grano cornuto.

Tra le malattie principali che s' osservano nelle biade, devesi contare il *grano cornuto* (*secale cornutum. Seigle ergoté. Ergot*). Ella è questa una malattia a cui va singolarmente soggetta la segale: rare volte avviene che la si osservi tra le altre specie di grano. Uno o più grani della spiga crescono con maggiore rapidità degli altri, prendono un colore bruno-oscuro, e comunemente la forma dell' artiglio d' un uccelletto, cui assomigliano anche in quanto alla grossezza ed alla lunghezza, avendovi certi grani che giungono ad esser lunghi diciassette e più linee. La superficie esterna si trova tutta solcata da leggieri scanalature longitudinali: il seme istesso offre internamente una farina che è quasi bianca, la quale però, se in grande quantità venga impastata con farina sana, comunica al pane un colore che tira alcun poco al violetto. Alcuni pretesero che questo grano e la farina preparatane avessero qualche acredine (1), altri dissero che il loro sapore uguagliava perfettamente quello della segale comune (2). Sia com' esser si voglia, certo è che la maggior parte degli animali non

(1) *Nebel* (*de secali cornuto ejusque noxis.* Gisæ 1771) dice che diverse esperienze insegnano conteuervisi un sale volatile, impuro, acre e stupefaciente, il quale si sviluppa mediante la fermentazione.

(2) *Zimmermann*, *Von der Erfahrung*, II th., s. 242.

amano punto questo grano, e che l'estrema fame può appena indurli a cibarsene (1). Questa malattia osservasi più di frequente negli anni molto umidi e nelle regioni alquanto fredde: i campi che di fresco vennero seminati di segale, ne producono spesse volte gran copia. — I grani in cui manifestossi la malattia, non germinano se vengano seminati, e non comunicano il proprio vizio a' vicini. Questa malattia sembra essere stata sconosciuta agli antichi, e lo era forse perchè non coltivavano quasi niente la segale. — Più d'ogni altro paese trovasi vessata da questo male la provincia francese di Sologne, la quale fu la prima a darle il nome d'*ergot*, e a sospettare che tali grani contenessero qualche principio venefico. Que' poveri abitanti furono dopo il duro inverno dell'anno 1709 costretti a vivere della segale raccolta l'anno precedente, in cui v'avea una quarta parte di grano viziato. Poco dopo comparve tra moltissimi di questi miserabili la gangrena secca, per cui sgraziatamente perdevano un arto dopo l'altro (2). Questa sola provincia produce anche al giorno d'oggi maggior copia di *segale cornuta* che non tutta la Francia insieme: i suoi abitanti hanno tutti l'aspetto di persone estenuate, e presentano nello stesso tempo delle pancie grossissime (3).

---

(1) *Mémoires de la Société royale de médecine*, années 1777. 88, p. 587 seq.
(2) *Mém. de l'Acad. des Sciences*, 1709.
(3) *Mémoires de la Société royale de médecine*, année 1776, p. 426.

La regia accademia d'agricoltura di Mans fece in questi ultimi anni stampare in Digione una sua *Memoria al popolo intorno al veleno latente nel grano cornuto*, in cui s'adducono le esperienze le più indubitate, e si ricordano le malattie poc'anzi osservate nella provincia di Sologne, dove per quest'unica cagione otto mila abitanti ebbero a morire oppressi da gravi sintomi maligni e dalla gangrena (1). Un covone, che avrebbe potuto dare all'incirca quattordici libbre di segale, ne diede otto once di cornuta. Quest'esperienza venne fatta nel 1776; ed è da notarsi che il covone era stato lunga pezza sull'aja, e che molto grano viziato era stato perduto. — Dodici covoni presi indistintamente da un monte, i quali avrebbero potuto dare dodici staja di biada, diedero un quarto di staja di *grano cornuto* (2).

I Tedeschi incominciarono alcuni anni dopo ad usare qualche attenzione ad un oggetto sì interessante. La facoltà medica di Marpurgo avea però gran tempo prima, cioè nel 1596, insegnato che una malattia epidemica regnante nell'Assia, i di cui principali sintomi erano spasimi e convulsioni, ripetere dovevasi dalla segale cornuta (3). Il Voigtland fu molestato da questa malattia negli anni 1648, 1649, 1675; la Sassonia e la Lusazia

(1) *Dictionnaire encyclopédique*, édition de Genève, tom. XII, p. 928.

(2) *Mémoires de la Société royale de médecine*, année 1776, p. 427.

(3) *Horstius*, *Oper.*, t. I, lib. VII.

nel 1716 (1); l'anno seguente ebbero a soffrirne diverse altri regioni della Germania; la Marca Nuova ne fu visitata l'anno 1741 (2). La rafania infierì pure nella Svizzera, cioè l'anno 1716 nel cantone di Zurigo, e l'anno 1709 in quelli di Berna e di Lucerna; i sintomi che la accompagnavano erano a un di presso quegli istessi che s'osservarono nella Francia (3). Da quell'epoca in poi manifestossi quella malattia in diverse altre provincie della Germania; i suoi sintomi non sono più sì terribili che in sulle prime, ma la mortalità da essa cagionata non fu per ciò più leggera di molto.

§ 11.

La rafania.

La rafania, com'essa venne osservata e descritta in questi ultimi tempi, consiste singolarmente in un certo formicolio che sentesi alla cute, e in molte sorti di sintomi spasmodici e convulsivi che si mostrano in seguito. In sulle prime s'osservano sempre nausee, vomiturizioni, vomito, cardialgia e dolori del basso ventre; rare volte avviene che s'incontri della febbre: le potenze intellettuali sono non per tanto viziate ben di sovente; l'ammalato cade in una profonda maninconia, e

(1) *De morbo spasmodico, epidemico, maligno, in Saxonia, Lusatia, vicinisque locis grassato.* Jenæ 1717.
(2) *Tissot, Nachricht von der Kriebelkrankheit,* s. 38 seq.
(3) *Zimmermann*, loc. cit., s. 247 seq.

talora anche in delirio. La bulimia non è sintomo infrequente; le scariche son d'ordinario molto fluide, e molte volte s'evacuano de' lombrici, il che suole recar qualche sollievo. La malattia decorre in generale accompagnata da tutti i fenomeni che ci indicano un'indole maligna; la durata n'è lunga, e molti sgraziatamente vi succombono. Rare volte osservasi a' nostri giorni la gangrena secca, sì frequente ne' tempi addietro: compajono bensì qua e là alcune vesciche ecc., e alcuno arriva fino a perdere le dita delle mani o de' piedi.

§ 12.

Se la rafania venga prodotta dalla segale cornuta: esperienze fatte recentemente nella Francia. — Se la segale diventi cornuta per causa della melume. La segale cornuta è nocevole.

Fuvvi alcuno che si credette autorizzato a dubitare se la rafania venisse realmente in noi accagionata dall'uso della segale cornuta. — Molte osservazioni s'addussero a questo proposito onde provar che spesse volte ne venne mangiata grande quantità in un col pane, senza che perciò ne venisse danno alcuno. Pallas osservò che nelle ubertose messi della provincia degli Isetti v'avea un'indicibile quantità di segale cornuta; gli abitanti la mangiarono in un coll'altra biada, nè egli, che si trattenne tra loro per tutto l'inverno, potè discoprire che alcuno ne avesse a soffrire

incomodo di sorta (1). — Model non ritrovò che la segale cornuta di Pietroburgo contenesse alcuna qualità nocevole. Un accademico di quella città, il quale ad oggetto d'esaminar la storia naturale del paese recato s'era nell' interno dell' impero, gli scriveva nel 1777 d' aver osservata gran copia di segale cornuta in Tischillaba; nessuno degli abitanti vi poneva mente, imperciocchè ogni pericolo svaniva, allorchè que' grani erano seccati ed uniti con altra farina (2). — I medici del ducato di Schleswig-Hollstein, di quello d' Hannover e d' altre provincie, avendo avuta occasione di osservare la rafania negli anni 1770 e 1771, confessarono che non se ne vide alcun segno in que' paesi dove v' avea la maggior quantità di segale cornuta (3). Uden è d' opinione che la rafania debbasi tutta ascrivere al glutine verminoso, e considerar la segale guasta come una semplice causa accessoria (4). — Schlegel, Parmentier, ma in particolare maniera Salerne, s' impegnarono fortemente onde dimostrare la innocuità di quel grano.

La regia società medica di Parigi s' occupò in questi ultimi anni d' un oggetto di tanta importanza, e incaricò l' abate Thessier di instituire a tal proposito le opportune esperienze.

---

(1) *Reise etc.*, II band, s. 202.

(2) *Chemische Nebenstunden*, III b.

(3) *Clemens* Tode, *Medizinisch-chirurgische Bibliotheck*, I b., I stuck, s. 156. — Vedansi anche le memorie e i consulti sulla rafania pubblicati in Coppenhagen l' anno 1773.

(4) *Briefe über Beobachtungen aus der praktischen Arzneiwissenschaft.*

Egli recossi a quest' effetto nella provincia di Sologne nel mese di luglio del 1777, dove esaminata attentamente la costituzione del suolo e quella degli abitanti, ed informatosi minutamente di tutte le circostanze che aver potevano qualche rapporto colla segale cornuta, confermò nel luogo istesso le esperienze e le osservazioni che altri avevano già intraprese. — Egli prese due anitre, una gallina d' India e due porci, a cui tra l'altra pastura dava sempre una data porzione di segale cornuta; tutti e cinque questi animali morirono in breve tempo. Egli osservò nell' anitre e nella gallina, che loro pioveva dal naso un icore rossiccio; che in un' anitra erasi ingangrenita la lingua; e che la membrana mucosa che riveste la cavità del naso, presentava in tutte e tre delle macchie gangrenose che spargevano un fetidissimo odore; in tutti e tre questi animali videsi una manifesta vertigine con una particolar debolezza; e in un'anitra una paralisi d' un' ala. Le parti che vennero affette ne' porci, furono le gambe, gli orecchi e la coda, che tutte intumidirono e divennero fredde. Il porco più vecchio diventò paralitico nelle gambe anteriori, gli si gonfiarono le articolazioni, in cui nacquero alcuni fori; s' infiammarono poi gli occhi; l' animale avea gran sete; le orecchie presero un colore piombino che poi passò al nero; le gambe divennero fredde; le carni di queste ne cadevano a pezzi di varia grandezza; successe la gangrena secca nelle ossa del metatarso, per cui queste si separarono e caddero via; l' animale barcol-

lava di continuo, fu preso da diarrea, e morì. — I visceri interni erano sani in tutt'e due le anitre, in quelli della gallina osservaronsi diverse macchie gangrenose. Il ventricolo, l'omento e le budella erano in parte infiammate in tutti e due i majali (1). Analoghi a questi furono gli esperimenti di Salerne e di Read, i quali nutrirono di segale cornuta diversi animali che tutti ebbero a morirne (2). Un decotto di questo grano dolcificato con un po' di mele ammazzava in pochi minuti tutte le mosche che ne avevano gustato (3). So che si raccontano diversi altri esperimenti, l'esito de' quali non fu sempre mortale; ma egli bisogna che la quantità adoperata non fosse forte abbastanza, e di molto minore di quella che un abitante di Sologne mangia in un solo quarto d'anno, se la segale ne somministra molta di cornuta.

Egli è vero che ciò che uccide gli animali non produce sempre lo stesso effetto anche nell'uomo; ma ciò non pertanto non so vedere che grandi obbiezioni muover si possano contro quanto accennai.

I contadini mangiano per molti anni della segale cornuta senza che tra loro nasca la rafania. — Io non lo nego; ma ciò ad altro non vale che a provare che quel grano non è egualmente nocevole in tutti gli anni, non lo è in tutti

---

(1) *Mémoires de la Société royale de médecine*, tom. II, loc. cit.

(2) *Thessier*, loc. cit.

(3) *Acad. des Sciences*, t. II *des Savans étrangers*.

i paesi, e non lo è in ogni dose anche picciola. — In questo punto possono subentrare certe circostanze le quali impediscano che cause analoghe dieno effetti analoghi. Osservazioni pressochè generali s' accordano nell' insegnarci che la segale cornuta già vecchia perde gran parte di quella forza stupefaciente che avea fresca; e può quindi il popolo mangiarne senza gravi incomodi, quand' egli non sia astretto a far macinare il grano quasi ancor verde (1). Oltre ciò, conviene osservare che chi non è obbligato a vivere di solo pane di segale potrà facilmente rintuzzare l' attività del veleno, s' egli nello stesso tempo mangi diverse altre sostanze (2). — Egli mi sembra quindi che la segale cornuta abbia nel 1709 prodotta la rafania in paesi tra sè tanto diversi per ciò, che essendo stato quel lungo e crudo inverno seguitato da una carestia universale, incominciarono a mancare diversi generi di vettovaglie fresche. Lo scorbuto non manifestasi tra' marinari costretti a vivere di cibi cattivi, se non allorquando manca loro ogni nutrimento vegetabile; egli parrebbe quasi che altrettanto ne fosse della rafania, allorchè il popolo altro non ha di che vivere, se non il pane corrotto e guasto dalla segale cornuta.

Potrebbe anche avvenire che la segale che incominciava a guastarsi in certe primavere umide, che sappiamo essere dannose a' semi-

(1) *Mémoires de l' Académie des Sciences*, année 1740.
(2) Vedi il § 13.

nati, venisse poi da una state molto calda seccata in guisa, che quel principio volatile in cui sta il veleno, venisse tutto o in gran parte a disperdersi.

Alcuni scrittori, impegnatisi a volere spiegar la contraddizione delle sentenze intorno all' insalubrità di questo grano, dissero ch' esso era in sè stesso del tutto innocente; e, poichè negar non ne potevano i perniciosi effetti, cercarono di ripeterli dalla melume di cui furono bagnate le spighe. Insegnano quindi che il pane di segale cornuta stata bagnata dalla melume aveva un sapore leggiermente dolcigno; che un infuso di questo grano medesimo aveva un cattivo odore, e si ricopriva d' una pellicola restando qualche tempo all' aria (1).

Bequillet ci fa osservare che dalla segale cornuta macerata per 24 ore nell' acqua tepida si separa generalmente una certa sostanza la quale, raccolta alla superficie dell'acqua, presenta diversi colori, l'acqua istessa si corrompe, e si putrefa in brevissimo tempo (2). — Ma qui converrebbe dimostrare che la melata fosse realmente nocevole a segno da poter produrre in noi un male com' è la rafania. — Diasi ch' essa tenga veramente del venefico, non avremo noi ragione di dire che le pioggie continue sieno capaci di lavare le spighe, sicchè non ve ne resti? — Questo sugo, per quanto ci insegnano le osservazioni del mio

(1) *Lentin, Beobachtung einiger Krankheiten.*
(2) *Dictionnaire encyclopédique*, édition de Genève, t. XII, p. 926, 11, 2.

dotto amico Niesen, altro esser non sembra che un liquore cui diversi insetti (del genere linneano *Aphis*) secernono in gran copia e depongono sulle foglie. Le formiche che sempre accompagnano questi animalucci, sanno, affine d' aver nutrimento più abbondante, solleticarli con mille toccamenti in guisa che ne depongano maggiore quantità (1). Le api si dilettano grandemente di questa dolcigna viscosità; nè noi sappiamo perciò che essa arrechi loro alcun danno. Il precitato signor consigliere camerale Niesen prese alcune foglie d' un vecchio ciriegio ben cariche di melata, e le mise in vicinanza de' suoi alveari: le api incominciarono tosto a mangiarne, nè desistettero prima d' aver intieramente finito. « Alcuni hanno osservato che « le api sortono dagli alveari in picciol numero « e di rado allorchè v' è di molta melume sulle « foglie, e cercando la cagione di tal fenomeno, « credettero che ciò provenisse dalla melume « istessa. Questo sospetto è fondato, e la cosa « non può non essere così. Ma la ragione prin- « cipale cercar si deve nella coltivazione delle « api istesse. Le api riempiono in breve gli « alveari allorchè su' numerosi tigli del giar- « dino di corte di Schwezingen trovasi grande « quantità di melume; la melume non è an- « cor del tutto finita quando le api incomin- « ciano a desistere dal lavoro; ma l' apparente « loro neghittosità disparirà sì tosto che diasi « loro nuovo spazio vacuo da riempire. Egli

(1) *Bemerkungen der physikalisch-ökonomischen und Bienengesellschaft zu Lautern*, vom Jahr 1769, s. 143, seq.

« parrebbe a vederle, che sortissero tutte da « nuovi sciami. Io mi determinai perciò ad in- « grandire in que' giorni i miei alveari, e la « laboriosità delle mie api continuò senz' in- « terruzione. Non vidi mai che la melume ca- « gionasse loro alcuna malattia, sebbene stes- « sero su i tigli delle intiere giornate. — Le « mie api non diedero alcun segno di malattia « da molti anni in qua, sebbene la melume « formasse mai sempre il loro principale nu- « trimento » (1). — Benchè egli sia molto probabile che la melume venga tutta cagionata dagli insetti suddetti, non voglio qui mettermi a convincerne chi non ne fosse persuaso: solo dunque gli farò osservare che si vede un campo restare intieramente libero da quella specie di rugiada, mentre i limitrofi ne sono tutti coperti e s' incontra costantemente che ne sono unicamente inquinati i grani cornuti, e non già quelli i quali, benchè sulla medesima spiga, sono sani. Queste due osservazioni sono, a mio credere, tali da farci conoscere che la cagione di questo fenomeno non può essere universalmente diffusa, come per esempio saria una rugiada di particolare incognita natura che nuoti nell'atmosfera. — Dimostrata intieramente l' opinione ch' io qui esposi, perderemo allora forse parte di que' sospetti che in noi nascono e più grandi e più speziosi allorchè esaminiamo una cosa sconosciutaci.

Ciò posto, sebbene alcune osservazioni ed

(1) Loc. cit., s. 165.

esperienze particolari provino che la segale cornuta fu alcuni anni del tutto innocente, resta però incontrastabile che questo grano mostra alcune volte d'avere una facoltà venefica. — Diceva perciò Baumer: « Se questo grano « (che già dissi trovarsi in altre specie di « biade) contengasi in picciola quantità nella « segale o nell' orzo, non può esso recare gran « nocumento. Ma quando esso vi sia in mag- « gior copia, sicchè formi la quarta o la terza « parte e fin anche la metà della raccolta, « dubbio non v'ha ch'esso non abbia prodotta « la rafania, male d'indole spasmodica ed epi- « demica, il quale incomincia lentamente, dura « gran tempo, e solo può vincersi mutando « intieramente il genere d'alimento. Raccolte « così disgraziate furono quelle che ne' due « umidissimi anni del 1770 e 1771 si fecero « in molti paesi del langraviato di Hassia-Darm- « stadt, dove se ne vide grandissima quantità « ne' novali » (1). Sia però che il terribile male della rafania dipenda dalla melume o dalla segale cornuta, su di cui vedemmo che essa s'osserva, poco ciò importa alla polizia. Quand'anche certo non fosse che dall'una o dall'altra di queste cagioni venisse quella gravissima malattia, basterebbe il solo sospetto per autorizzarne a proibir l'uso di queste morbose escrescenze delle biade; e ciò vale singolarmente dachè imparammo che la farina ri-

(1) *De Politia medica*, § 61, p. 53, 54. — Vedi anche la citata dissertazione di Nebel recata in tedesco dal signor professore Baldinger.

cavatane non dà nessun nutrimento. Le-Sage si diede ad esaminarla colla massima diligenza, e non riuscì a discoprirvi quel glutine che forma il principio nutriente d'ogni buona farina (1). In vece di questo vi si ritrova una viscosità acre la quale difficilissimamente puossi digerire dallo stomaco, e prende un' indole quasi caustica, per cui irritando specificamente i nervi del basso ventre (come avviene nella colica di Devonshire indotta dal sidro adulterato col piombo (2)) cagiona poi nelle parti più rimote del corpo que' terribili sintomi che solo spiegar si possono per mezzo del gran consenso che regna tra' nervi tutti della nostra macchina.

§ 13.

La golpe, il carbone e la ruggine rendono il grano sospetto e poco nutriente.

Tra le malattie delle piante frumentacee annovererò anche la golpe e 'l carbone (*ustilago, nielle*) e la ruggine (*robigo, rouille*). — E conviene che quest' ultima malattia fosse frequente tra le biade degli antichi Romani, poichè Numa avea loro ordinato di venerare la Dea *Rubigo* o *Robigo*, in onor della quale, onde preservasse i seminati dalla ruggine, celebravansi annualmente delle solenni feste il venticinque d' aprile; queste dal nome della Dea dicevansi *Robigalia*, e in esse sacrificavansi

(1) *Gött. gel. Anz*, 1777, *Zugabe*, 31 stück.
(2) *Lentin*, loc. cit.

de' giovani cagnolini (1). — La ruggine è una polvere minuta di color giuggiolino, che s' attacca alla spiga ed alle glume di molte piante graminacee, e priva i grani infetti della loro farina, e per conseguenza dei principj nutrienti. Quest' è forse quella malattia delle biade, di cui i padri del concilio tenutosi in Francfort l' anno 764 dissero: I diavoli hanno mangiato il grano fuor dalle spighe nell' anno di quella grande carestia, perchè non eransi pagate le decime (2). La golpe è un male distinto dal carbone; entrambi sono però ereditarj, se il grano seminato sia recente: la facoltà d' infettar le altre piante perdesi a poco a poco a misura che 'l grano invecchia. Il frumento va soggetto a questo male più che ogni altra specie di biada; i grani che ne sono tocchi, altro non offrono che una polvere nera fetidissima (3). La golpe conserva intatta la superficie esterna del seme, nè altro vi si scorge che un po' di maggior volume; l' interno del grano contiene quella tenace polvere sopra descritta: il car-

---

(1) *Ovidius*, Fastor. IV, 911.

Aspera *Robigo*, pareas cerealibus herbis:

e altrove

Hinc mala *Robigo* virides ne torreat herbas,
Sanguine lactentis catuli placatur et extis.

(2) *Cap. Francof.* a. 794, c. XXIII, p. 592.

(3) Sopra la golpe e'l carbone delle biade trovasi un eccellente articolo in *Krunitz*, *Œkonomische Encyclopädie*, VI theil, s. 380. Vedansi anche le *Mémoires de l'Académie royale des Sciences*, ann. 1772, tom. I. — Havvi chi pretende che il grano carbonoso non possa infettare i semi sani. Veggansi *Rheinische Beyträge* von 1778 VII helft, s. 30 seq.

bone si conosce più presto, poichè in esso alterasi anche la superficie esterna (1).

Discordi sono gli scrittori nello stabilire quale effetto produca in noi il grano dalle suddette malattie viziato: i due opposti partiti recano in campo delle osservazioni e degli esperimenti che si contraddicono. Sarcone ne parla così: La golpe è molto frequente ne' seminati del regno di Napoli; « ma non perciò usandone « (del grano viziato) nasce da tal principio « male alcuno epidemico e d' indole maligna. « Il più che io abbia sovente osservato so- « pravvenire all' uso sollecito di tal frumento, « si è stato un facile peso nel capo, che tal- « volta è degenerato in cefalea; una stan- « chezza generale; una facile diarrea; vizj « emendati facilmente con opportuno emetico, « e che io non osservava mai prodotti dal « frumento medesimo usato nell' inverno » (2). E qui è da notarsi che questo grano conteneva molta veccia e loglio. Il dottore Zona fece delle osservazioni analoghe in altre parti del regno. Wedel e Wolff erano in questo proposito della medesima opinione (3).

I medici dell' Annoverese e dell'Holstein sono d' avviso contrario. Essi osservano che tutt' i paesi in cui negli anni 1770 e 1771 erasi manifestata la rafania, aveano mangiata farina di

---

(1) *Tissot, Nachricht von der Kriebelkrankheit*, s. 20. seq.

(2) *Geschichte der Krankheiten, die durch das ganze Jahr 1764 in Neapel sind beobachtet worden*, II theil, § 291.

(3) Loc. cit. — *Haller*, *Dissertat. ad morborum curationem*, 155, p. 552, 58, ed altri.

grano guasto dalla ruggine; e insegnano che tale grano è nocevole agli uomini ed agli animali, sia che lo mangino ridotto in pane o in qualunque altra guisa. La rafania osservossi solo dopo ch' era stato fatto uso di quel grano; alcune volte vidersi aver origine delle recidive, se, ammalati una volta, guariti, tornati fossero a quel pericoloso alimento; quel grano perde molto di quella perniciosa attività collo andar del tempo, col venire tostato o soleggiato: gli individui che insieme colla farina guasta dalla ruggine possono simultaneamente aver altri cibi, hanno a soffrire poco, e quasi niente, se usar possano di qualche dieta animale. Sia poi che 'l grano trovisi infestato dalla golpe o dalla ruggine, certo è che contienvisi un veleno della natura de' narcotici, e che la rafania altra causa eccitante non riconosce fuori dell' uso di pane o di farina, alterati da diverse sorti di grani sospetti (1).

Prendasi pur la quistione sotto qualunque aspetto si voglia, certa cosa è che il grano di quella sorte è sempre poco nutriente e bene spesso sospetto a gran ragione. — Il povero contadino, costretto a cibarsi di pane, buona parte del quale in certi anni è composto di quella cattiva farina, si priva a poco a poco della quantità necessaria d' alimento. La tenacità di quest' impura pasta lascia nello stomaco un glutine indissolubile, il quale può dar

(1) Tale è la relazione di que' medici pubblicata in Koppenhagen dal signor medico di corte *Todr*, *Medicinisch-chirurgische Bibliothek*, I band, I stück, s. 156, seq.

origine a quelle mucosità verminose de' bambini, che loro riescon alcune volte mortali, ad ostruzioni ostinatissime, e fin anche ad una vera consunzione. Quand' anche nella segale cornuta, nel grano ruggiuoso o carbonoso dimostrar non si potesse l' esistenza d' un vero veleno, basterebbero da sè sole le circostanze addotte per determinare la polizia a pubblicare in tal punto alcuni saggi provvedimenti.

§ 14.

Semi sospetti che mangiansi tra 'l grano.

Più che la degenerazione effettiva del grano meritano la mia attenzione diverse sorti di piante che crescono tra le biade ed alterano la farina, se vengano macinate insieme. Il cavaliere Bäck, archiatro del re di Svezia, ne parla così: « Spesse fiate avviene che il povero « contando sul grano ch' egli sarà per raccoglie- « re, resti con suo gran dolore sorpreso vé- « dendosi mancare le spighe sane, e 'l suo « campo coperto di *raphanus raphanister* Lin., « di *bromus secalinus* Lin., e d' altra simile « zizzania, i di cui semi, invece di servire « a conservargli e vita e salute, lo precipi- « tano in pericolose malattie. Pane e farina « d' un grano in cotal guisa alterato servir « devono alcuni anni a' bisogni degli indivi- « dui d' una città, d' un distretto, e fin d' un' « intiera provincia. Quindi meraviglia non fia « se nascer si veda una terribile malattia d' un « genere singolare: i bambini e i più giovani

« cadono come l'erba in sul prato; i genitori
« e i più attempati devono auch'essi succom-
« bre al funesto destino. L'esperienza di tutt' i
« secoli s' accorda nel dimostrarci questa triste
« verità; e la nostra povera patria può for-
« nircene molte prove irrefragabili. Tutti co-
« noscono la dolorosa storia degli abitanti di
« Helsingeland, i quali nell' anno 1709 ven-
« nero presi da ogni sorta di dolori e fino
« dal delirio dopo che mangiato aveano pane
« fresco preparato con segale guasta. L' anno
« 1737 v' ebbe un prodigioso numero di sven-
« turati i quali vennero attaccati da mali spa-
« smodici del torace, da cefalee e da altri in-
« comodi; molti ne perdettero la vita in bre-
« vissimo tempo: cagione di tanti mali era-
« no la birra e 'l pane preparati con grano fresco,
« ch' era stato portato nelle capanne ancor
« umido e molle. L' anno 1742 nacquero molte
« violente malattie, febbri acute e dissenterie a
« cagione delle biade agghiacciate, ammuffite,
« infradiciate. Essendo nell' umidissima state
« del 1756 cresciuto molto loglio tra le messi
« della provincia di Ostgothland, accadde
« che tanto il pane quanto le bevande pre-
« parate con quel grano cagionassero de' dolori
« di testa e de' mali d' occhi. Gli abitanti
« divenivano vertiginosi, siccome suolesi dall'
« acquavite; avevano de' tremori alle mani e
« dell' enfiagione ai genitali. Noi abbiamo de'
« forti motivi per credere coll' archiatro e
« cavaliere Linneo, che la cagione di quella
« particolar malattia (*Dragsjukan*, *raphania*)
« ripeter si debba da' semi del *raphanus rapha-*

« *nister;* questo costò la vita a moltissimi « individui di varie provincie, e principalmen- « te di quella di Smoland, di Blekingen ecc., « allorchè negli anni 1746, 1754 e seguenti « si propagò quel male per quel territorio, « quasi fosse di natura contagiosa « (1). Galeno racconta che essendo in un anno di grande sterilità cresciuto molto loglio tra il grano, e che non avendonelo i contadini e i fornaj separato col mezzo di certi crivelli, avvenne che moltissimi ne soffrissero tosto de' dolori di capo. In molti di quelli che ne avevano mangiato, si vedero al principiar della state comparir delle ulceri cutanee ed altri fenomeni che tutti dinotavano la corruzione de' loro umori (2). Nel distretto d' Imereti appresso Radscha nell' impero di Russia cresce pure moltissimo loglio tra le biade; ond' è che tra quegli abitanti s' osservano cefalee, sogni torbidi e certi spasimi delle gambe. — Gmelin descrisse gli effetti che il loglio in noi produce, e ne reca varj esempi. « Il loglio, dice « egli, secondo la diversa costituzione dell' « individuo e 'l vario modo con cui venne « introdotto nel di lui corpo, produce una « certa ubbriachezza che talora dura qualche « tempo, dolori e gravezza di capo, verti- « gine, debolezza e confusione de' sensi ester- « ni, oscurità ed immobilità degli occhi, « tintinnio e assordamento degli orecchi; al- « cune volte de' lievi e passeggeri moti di

(1) Loc. cit., s. 376.
(2) *De alim. facult.*, c. XXXVII.

« stupidità ed insensibilità, tremori degli arti « e di tutto il corpo, spossatezza universale, « freddo delle estremità, difetto della favella, « grandissima difficoltà e fin anche impossibilità « d' inghiottire; ansietà, cardialgie, contra- « zioni spasmodiche dello stomaco e spezial- « mente nella regione de' due orifizj. Esso « cagiona altresì de' frequenti conati di vo- « mito, e alcune volte il vomito istesso, lar- « ghi sudori freddi, orine copiose, tremori, « convulsioni, le quali talora vanno a finire in « paralisie. Fenomeni più rari sono le emor- « ragie, il delirio, i vizj ostinati degli oc- « chi, l' apoplessia e la morte, la quale solo « alcune rarissime volte avviene repentina. « Molte epidemie si videro nascer tra' soldati « e tra il basso popolo che avevano fatto « grande uso di grano allogliato » (1).

Molt' altre piante vi sono, che crescendo tra le messi uniscono i loro semi al grano; le principali sono il vilucchio, il *Thlaspi bursa pastoris* Lin., le veccie, il papavero erratico, il ciano o fioraliso e moltissime altre. Ma da queste non abbiamo a temere alcun danno, quando non ve ne sia una smodata quantità; tutte però forniscono un alimento non salubre e non buono, ond' è che il grano che molte ne contenga, dà una farina la quale non nutre quanto dovria.

---

(1) *Johann Friederich* GMELIN'*s Abhandlung von den giftigen Gewächsen, welche in Deutschland und vornehmlich in Schwaben wild wachsen*, s. 62. — Lo stesso, *Allgemeine Geschichte der Pflanzengifte*, s. 253 seq.

§ 15.

Mezzi onde impedire i danni che tali biade potriano cagionare. — Se debbasi permettere che i mugnaj facciano commercio di farina?

Sviluppati, per quanto a me s'aspettava, i principali vizj delle granaglie, sono ora in dovere di riferire i migliori mezzi con cui togliere il danno che potrebbe venirne. Per quanto s'impegnassero gli agricoltori, non poterono finora discoprire alcuna via onde preservar le biade dalla ruggine, dalla golpe, o dallo sviluppo del grano cornuto (*Ergot. Secale cornutum*): i loro avvertimenti si riducono dunque a raccomandare che diligentemente si separino i grani viziati e le semenze che potrebbero render impura la biada. L'anno 1676 venne proposto alla reale accademia delle scienze di Parigi, che non potendosi ritrovar mezzo migliore, quello solo restava di ordinare a' mugnaj, che non avessero a macinar grano il quale ne contenesse di cornuto. Il sig. Pontchartrin, essendogli dall'accademia state fatte delle rimostranze, ne scrisse all'intendente d'Orleans: questi ordini furono di bel nuovo rinnovati nel 1716; e'l vescovo di Mans rilasciò una pastorale a'suoi popoli della parrocchia d'Yvre, in cui raccomandava loro di non portar mai il grano al mulino se prima con un crivello non ne avessero separato quello ch'era cornuto (1). — Il sig. Tode, ripor-

(1) *Dictionnaire encyclopédique*, éd. de Genève, verb. *Ergot.*

tando i diversi pareri intorno la rafania, che gli erano stati comunicati da' medici dell'Annover, di Schleswig-Hollstein e d'altri paesi, propone alcuni riflessi onde preservar gli abitanti da quella malattia: io riferirò quanto egli ci insegna, e andrò di mano in mano soggiungendo le mie osservazioni.

1) « Essendo che la zizzania cresce singo-
« larmente in certi campi, e 'l grano vi si
« vizia diversamente a preferenza di certi altri,
« converrebbe cercar di trarre da queste terre
« miglior partito, coltivandovi dell' altre piante,
« come i pomi di terra, le lenticchie, le
« fave ecc. ».

L'abbruciare le stoppie e l'arare più diligentemente il terreno gioverebbero forse per distruggere o rendere sterili i semi della zizzania. Niebuhr ci racconta che in Persia, nei contorni di *Grä* e in altri ancora, dove per mancanza di braccia giacciono incolti grandi tratti di terreno ubertosissimo, suolesi sempre abbruciar l'erba quando vuolsi ridurre a coltura qualche campo, come fassi presso di noi colle lande, poichè le ceneri danno un eccellente ingrasso (1). Nella provincia di Westreich usasi lo stesso allorchè, raccolti i pomi di terra, s'incendia lo strame ch'era restato sul campo.

2) « Non bisogna mai mietere le biade se
« non sieno ben mature, nè batterle se non
« quando sono ben secche ».

Tutt'e due queste regole vanno soggette a

(1) *Reisebischr.*, II b., s. 180.

molte eccezioni. Se il grano stia troppo lungo tempo sul campo, se ne perde buona parte; nè tutte le famiglie possono senza grave incomodo aspettar tanto a trebbiare le loro granaglie.

La stagione cattiva obbliga alcune volte i contadini ad affrettarsi a raccoglier la messe ed a condurla nelle capanne; certo è però che taluni hanno in ciò soverchia fretta senza che ve ne sia l' espresso bisogno. V' ha ne' paesi dove coltivansi viti il particolar costume di cogliere in diversi vigneti alcuni grappoli d'uva, e di recarli al magistrato del luogo allorchè s' avvicina il tempo della vendemmia: questo esamina le uve, e trovandole immature, le buccie ancor molto grosse e 'l sugo molto austero, ordina che si debba sospendere la vendemmia quando pressanti circostanze non lo obblighino a disporre altramente. Tale cura non hassi delle granaglie che pur sono più necessarie del vino: ogni proprietario è padrone di mieterle quando a lui piace. I paesi che desiderano di mantenersi nel commercio del vino la buona riputazione di cui godono, usano in generale la massima attenzione nel determinare il miglior modo di raccoglier le uve, di spremerle e di conservare e vendere il vino che ne proviene. I magistrati vedono questa necessità in quanto al vino, non la vedono in quanto al grano, sebbene il primo formi la bevanda di piccolo numero d' individui, e dal secondo la maggior parte traggano e cibo e bevanda, poichè paragone non v' ha tra 'l consumo della birra e quello del vino. Egli sa-

rebbe però da desiderarsi grandemente che tutte le città di molto popolo avessero alcuni ispettori delle granaglie, come l' antica Roma aveva i suoi *Ædiles cereales*. Non potriasi egli ordinare, che siccome alcuni individui a ciò destinati si recano ad esaminare i vigneti, così ve n' avesse che andassero a vedere i seminati, e giudicassero quando permetter si possa che i proprietarj facciano la messe? Triste spettacolo ci presentano le povere famiglie, che incominciando a mancar di pane prima del tempo di mietitura, tagliano le spighe ancor verdi, le tostano ne' forni, e le recano dall' aja al mulino, onde prepararsi con quell' insalubre farina un pane glutinoso, e stivare l' affamato ventricolo con una sostanza che non può ridonare le forze perdute al corpo di già consunto dalla miseria. Un po' di provvidenza e di compassione da parte della polizia basterebbe a togliere tutti questi dannosissimi abusi. Alcune staja di biada solleverebbero l'indigente, ed egli ne farebbe in breve la restituzione — Chi volesse mai dubitare di quanto io dissi, visiti alcun poco i molini, e vedrà quante famiglie vi portano delle picciole partite di grano fresco raccolto prima che i grandi possessori incominciassero la messe; vedrà quanto una tal costumanza influire debba sulle malattie che tra 'l basso popolo s' osservano nella stagione della raccolta delle biade. Gli abitanti più poveri della provincia di Sologne, e lo stesso avviene in diverse regioni della Germania, aspettano con incredibile impazienza il momento della messe; i loro bisogni gli sfor-

sano a prevenirlo ed a tagliar grano che basti loro per una o due settimane: il grano raccolto si batte, si soleggia, e senza separarne il male seme che vi è, si reca al mulino e in breve fassene del pane (1).

Siccome io dissi non doversi accordare la licenza di far la messe se non dopo d'aver riconosciuto che 'l grano è perfettamente maturo, vuolsi pur anche ordinare che da' diversi campi del distretto si presentino alcuni saggi del grano raccolto; oppure, e ciò fia forse meglio, che alcuni individui si portino a visitare le capanne e i granaj di diversi proprietarj. Su di tal riflesso propongono i medici sopraccitati:

3) « Che vengano diligentemente esaminate « le biade onde discoprire se vi sieno grano « cornuto, altri semi nocivi, ruggine, carbone « ecc., e se il rimanente del grano abbia « buon colore ecc.

4) « Il grano giudicato sospetto devesi tosto « adoperare ancor fresco per fare alcune e« sperienze da cui apparisca se esso riesca no« civo alle diverse specie d'animali in cui « bassi a fare la prova.

5) « Qualora per tale via si pervenga a « ritrovar nelle biade qualche principio noce« vole, sarà necessario di replicare le espe« rienze in presenza de' contadini. E qui è « da osservarsi bene che i miracoli della chi« mica possono forse essere utili e forse dan-

(1) *Mémoires de la Société royale de médecine*, t. I, p. 429.

« nosi, per ciò che il popolo potrebbe non « prestarvi credenza ».

Io sono d' avviso che non occorra far altre esperienze intorno al grano cornuto, carbonoso, rugginoso, e nè meno intorno a quello che contiene grande copia di loglio. I curiosi potranno sempre farle da sè onde confermarsi nella loro opinione, o combattere alcuni dubbj che contro di quella si movessero. La polizia deve dividere la sua attenzione tra tanti oggetti, che tempo non le avanzerebbe da fare queste osservazioni, le quali d' altronde sariano superflue, perchè verterebbero ogni anno sullo stesso affare. Il contadino sorride maliziosamente se avverte che gli si vogliano insegnare cose cui egli è persuaso di conoscere in gran parte ottimamente: egli è dotato d' astuzia bastante per discoprire gli errori di chi vuol fargli il dottore in materie a lui cognite, e allora è perduta ogni autorità, nè v' ha più speranza di far su di esso alcuna impressione. Le esperienze chimiche vanno sempre soggette a molte eccezioni, ed io non vorrei mai che, confidandovi di soverchio, taluno avesse ad abusarne.

6) « Il governo dovrebbe pensare a' mezzi « di procurare al popolo la quantità necessa- « ria di segale buona, finchè stagionatasi e sec- « cata bene la sospetta, si facciano dopo qual- « che tempo delle esperienze per conoscere « s' essa possa mangiarsi senza correre alcun « pericolo ».

Somministrare del grano a' bisognosi, finchè i seminati sieno ben maturi, o finchè la messe più non faccia temere alcun danno, dev' esser

sempre la prima principale cura de' magistrati. Io vedo bene che s' incontreranno grandi difficoltà, ma fia facile impresa il toglierle se convenientemente riflettasi all' importanza dell' oggetto.

7) « Sebbene la segale non desse che de' « sospetti non molto forti, converrebbe però « sempre cercare di separarne sollecitamente « i grani viziati, o dilavandola, o pure passan- « dola per il crivello ».

8) « Per maggior sicurezza importerebbe di « tostarla prima ne' forni, di farla poi macina- « re, e d' aspettare alcun tempo prima d' a- « doperarla a farne del pane ».

Quando non puossi altramente impedire che tra le biade non nasca di molta zizzania, non ci resta altra via che quella di separare il grano sospetto dal sano. — Onde separare il loglio, dice Gmelin che in molti paesi della Svevia usasi un certo crivello fatto espressamente e traforato in guisa che tutt' i semi di quella pianta vi possano passare: i forellini sono un po' più allungati che quelli de' crivelli ordinarj (1). Le Sage e diversi altri scrittori sono d' avviso che basti gettare il grano allogliato colla pala sì lungi che si può; in tale guisa i semi del loglio, specificamente più leggeri di quelli del grano, si troveranno da questo divisi (2). Il grano cornuto, il rugginoso e 'l carbonoso si sceverano comodamente col mez-

(1) *Von den giftigen Gewächsen etc.*, s. 65.
(2) *Göttingische gelehrte Anzeigen. Zugabe*, 1777, XXXI stück, s. 385.

zo del crivello o con quello dell' acqua in cui i grani sospetti galleggiano, o finalmente col vaglio (1). Col tostar le biade ne' forni si toglie al mal seme gran parte della perniciosa attività, ma non s' impedisce però che tra la farina buona ve ne sia molta di cattiva, onde il pane riesce e più scipito e meno nutriente.

9) « Conviene ammonire i popoli a trovar « altre vie onde impedire che sì ingordamente « non ingoino il pane fresco ed ancor caldo.

10) « Allorchè il popolo avrà a vivere di « pane o farine non esenti da ogni sospetto, « sarà cosa utile di raccomandargli di mangiare « qualche pezzetto di lardo o di butirro, « oppur anche qualche cucchiajata d' olio di « lino.

11) « A tal fine conviene che il governo « cerchi di conservare l' abbondanza e 'l buon « mercato di queste derrate, oppure di prov- « vedere la necessaria quantità di segale sana; « e questo è senza dubbio il miglior partito.

12) « Tutto il grano sospetto deve togliersi « a' particolari, e distruggersi come si crederà « più conveniente ».

Quanto finora dicemmo si ristringe in particolar maniera a raccomandare che il grano sano si sceveri diligentemente dal sospetto, il

---

(1) *Mémoires de la Société royale de médecine*, t. I, p. 428. — I mugnaj della provincia di Sologne hanno tutti certi crivelli con forellini minutissimi, i quali servono soltanto a cavare dal grano quella sottile polvere che cuoprirebbe tutto il mulino. In tale modo macinasi il grano buono e 'l cornuto, ed ogni sorte di semi che tra quello ritrovansi. Loc. cit., p. 429.

che devesi principalmente osservare sui mercati e ne' granaj pubblici. — I commissarj di polizia della Francia sono in dovere d' esaminar tutte le biade che vengono sul mercato, e d' indicar prontamente quelle che loro appajono sospette. Se avvenisse mai che qualche partita di biada sommersasi nell' acque avesse sofferta qualche alterazione, devono deciderne due medici nominati dal direttore di polizia, il quale sulla loro relazione proibisce che nè i fornaj nè altri possano venderne, o i mugnaj macinare (1). Il luogo migliore e più acconcio in cui esaminare la buona o cattiva qualità del grano, sono certamente i mulini. Introducendo tale pratica, altro bisogno non v' ha, negli anni in cui crebbe della biada sospetta, se non d' ordinare rigorosamente ai mugnaj ciò che crederassi più opportuno, e d' incumbenzare alcuni i quali indefessamente veglino all' esecuzione de' provvedimenti ordinati. Ma in tali circostanze devesi sempre badare attentamente che nessun mercatante non approvato venda farina d' ignota provenienza, poichè questi potrebbero comperare di nascosto le granaglie guaste e rivenderle con grave danno del popolo.

Il grano che sarà stato giudicato e riconosciuto sospetto, e come tale tolto di mano a' particolari, non devesi poi abbandonare a certe persone che di soppiatto lo facciano macinare e lo rivendano a prezzo più basso del

(1) *Code de police*, tom. I, tit. IV, § IV, p. 106-107.

corrente. — La vita d'un cittadino povero non è agli occhi della polizia meno sacra che quella dell'opulento, e devesi quindi usare ogni cura acciò una classe sì numerosa non resti avvelenata con pane o farina di biada sospetta o guasta (1). In vece di gettar via il grano sequestrato fia meglio assai di consegnarlo ad alcuni fanciulli poveri, i quali cernendone la zizzania e i grani sospetti alla continua presenza di qualche magistrato, possano recare alle loro famiglie ciò che può essere mangiato senz' alcun pericolo. Il grano che sarà guasto a segno da non potersene far nessun uso, devesi abbruciare, poichè gettandolo ne' fiumi v' avrebbe pericolo che ne venissero a patir danno i pesci.

13) « Converrebbe inoltre dispor le cose in « modo che i poveri potessero ritrovare della « farina buona, senza che sia necessario d' e- « sporli al pericolo di restar ingannati dalla « malafede de' mugnaj vantaggiosi ».

Io porto opinione che non debbasi giammai permettere che alcun mugnajo faccia commercio di farina. Qualora non si tenga tal via, non fia giammai possibile che la polizia impedisca bastantemente tutte le frodi che essi usar possono in quanto al grano ed alla farina, se avendo la libertà di vendere di questa, abbiano anche quella di comperare il grano occorrente. La malafede è cosa tanto facile per un mugnajo, che in tempi in cui usandola egli

(1) *Schmieders*, *Sächsische Polizeyverfassung*, I theil, XVII abtheilung, § 10.

potrebbe guadagnar molto danaro, non saprei quale attenzione de' magistrati bastar potesse onde garantire la vita de' cittadini dagli attentati cotanto varj degli individui di quella professione. I mugnaj di cui parlai finora, sono quelli del paese; ognuno vede da sè che maggior rigore usar devesi in verso agli esteri. — Io trovo che in diverse regioni della Germania v' hanno tra' capitoli dell' arte de' mugnaj alcune clausole che loro proibiscono di vendere farina; imperciocchè il diritto di far quel commercio s' aspetta unicamente a' fornaj. Chi pensa al pubblico bene ed alla sicurezza de' cittadini troverà de' motivi più rilevanti onde appoggiare l' introduzione d' un analogo regolamento.

14) « Egli è necessario d' erigere il numero « occorrente di ospitali, di provvederli de' « necessarj chirurghi i quali sotto la direzione « del medico veglino al buon ordine. Così « sarà cosa più facile di soccorrere i poveri « ammalati, e s' avrà più libero campo d' os- « servare minutamente gli effetti de' rimedj « prescritti ».

Di questo ed altri analoghi progetti, che sempre sono d' un' intricatissima esecuzione, mi cadrà in acconcio di discorrere più diffusamente, allorchè tratterò degli stabilimenti medici.

15) « Quanto verrà osservato intorno alle « perniciose qualità del grano sospetto ed alle « virtù de' rimedj che valsero ad impedirne « o toglierne i tristi effetti, devesi poi pub- « blicare ne' giornali o calendarj del prossimo

« anno. Così combatterannosi a poco a poco « i pregiudizj che regnar potrebbero tra 'l « popolo.

16) « Converrebbe finalmente disporre che « si coltivassero diverse specie di vegetabili, « onde avere di che bastantemente supplire « alla mancanza del grano ».

Quest' estratto della relazione da que' dotti medici compilata onde indicare la miglior maniera di soccorrere il povero contadino, la di cui salute è esposta a tanti pericoli a motivo del grano cattivo o corrotto, meritava di venir riferito per esteso in questo paragrafo. Sarebbe cosa utilissima che i medici d' altri paesi, mossi da un nobile amore per l' umanità, s' unissero onde dare i loro pareri intorno a' mali più considerabili che affettano gran parte degli abitanti d' una provincia. La polizia medica prenderebbe, mercè gli sforzi comuni di tutt' i filantropi, un miglior aspetto, sebbene non ogni consiglio comunicatoci, tale fosse da potersi comodamente seguire.

§ 16.

Difetti de' granaj.

Anche le biade conservate ne' granaj sono soggette ad alterarsi ed a corrompersi. Tutti sanno che il grano raccolto in tempi umidi o piovosi si conserva meno assai dell' altro che riscaldasi fortemente, se lo si ammonti troppo, per lo che incomincia a tallire e mostrar grande disposizione alla putrescenza. Se

i granaj non sieno ben netti, e vi manchi una corrente d'aria pura e fresca (§ 3), se diligenza non s'usi nell'andar di continuo rimestando il grano e nel rimondarlo diligentemente, facil cosa è che vi si caccino i punteruoli, che la farina pigli il tanfo e diventi insalubre. Il punteruolo (*Curculio granarius*) che fa tanti guasti, non recasi già dal campo in un col grano: esso abita ne' granaj, e molte volte avviene che se ne conducano i seminii in un col grano che prima non fu ben esaminato. Quest' insetto mangia a poco a poco tutta la farina, sicchè altro alla fine non resta che il solo guscio o la crusca (1). Le biade che stettero lunga pezza ne' granaj, danno poca farina, la quale oltre ciò imputridisce con grande facilità: esse sono piene d'escrementi di sorci e di varj altri insetti quali accrescono l'insalubrità ecc. Tutte queste cagioni fanno sì che ben sovente vendasi grano cattivo ed insalubre, per cui resta gravemente danneggiata la salute de' cittadini.

A volere dunque che tutti questi abusi vengano, per quanto possiamo, levati, bisogna che la polizia prescriva alcune regole dietro le quali s'abbiano a costruire i granaj pubblici non solo, ma anche quelli de' particolari. Conviene, oltre ciò, difficultare lo smercio del

(1) *Göttingische gelehrte Anzeigen*, 1778, LIII stück, s. 428 seq. — Nell' isole Canarie osservasi un altro insetto detto *gorgoscha*, il quale a simiglianza de' nostri punteruoli si caccia nel grano, consuma la farina e lascia addietro il solo guscio. *Historie aller Reisen*, IV theil, § 1, s. 17.

grano vecchio, e metter de' limiti opportuni all' avarizia ed all' usura de' granajuoli. In tempi di carestia bisogna esaminare diligentemente ogni sorta di biade, ed ordinare che nessuno ne venda se non se in sul mercato.

§ 17.

De' mulini.

Sviluppato tutto ciò che concerne le granaglie, passerò ora a discorrere di quanto risguarda la preparazione delle farine.

I popoli più antichi avevano degli schiavi i quali dovevano macinare il grano: questo tostavasi diligentemente ne' forni, e poi pestavasi minutamente entro i mortaj. Le genti che nella Siberia abitano i contorni di Kondoma, macinano il grano tra due pietre cui s' ingegnano d' aggirare l' una sull' altra (1): così fan pur tuttavia i contadini dell' Egitto (2). I mulini sono un' invenzione più recente; se ne conoscevano però alcune specie, quelli a ruota e quelli a mano, al tempo in cui il popolo d' Israele sortì dall' Egitto. I mulini ad acqua furono ritrovati posteriormente. Pomponio Sabino parla ancor prima de' tempi d' Augusto d' alcuni mulini che erano stati eretti sul Tevere; se ne fa menzione anche nel codice romano, ma soltanto a' tem-

(1) *Gmelin*, *Reise durch Sibirien*, I th., s. 286.
(2) *Niebuhr*, *Reisebeschr.*, 1 b., s. 150.

pi di Zenone verso l' anno 480 (1). Egli è già manifesto che a misura che s' andarono perfezionando i mulini, più buona e più nutriente divenne la farina che cavasi dal medesimo grano; e qui è da notarsi che i mulini da acqua superano di gran lunga quelli da vento e quelli da mano (2).

§ 18.

Qualità d' una buona farina.

Il grano buono dà sempre della buona farina, qualora nel macinarlo s' usino le precauzioni e la cura necessaria. Nella macinatura possono non pertanto avvenire certe circostanze per cui la farina del miglior grano riesca poco buona ed insalubre.

La farina più sottile non è sempre la migliore nè la più nutriente; essa contiene meno particelle glutinose, le quali unicamente costituiscono i principj nutritivi. Dietro le esperienze dal signor Le Sage instituite per ordine del governo francese, sappiamo che la buona farina si riconosce alle parti glutinose ch' essa contiene. Queste devon essere elastiche; se tali non sieno, sarà cattiva anche la farina, e questa sarà nocevole, se nessune ne contenga. Una libbra di farina deve somministrare undici once e due dramme di fa-

(1) L. 10, lib. II, *De Aquæductu. Petrus* MULLER, *Dissertatio de molendinis.* Jenæ 1678, § 3.

(2) ADOLPHI, *Dissertatio de acre, aquis et locis Lipsiensibus*, p. 85.

rina d' amido, quattro once di glutine elastico e sei dramme di materia dolcigna, la quale estraesi col mezzo dell' acqua. Una libbra di farina la più sottile contiene solo tre once di questo glutine; quella un po' più grossa ne contiene quattro; quella di terza qualità ne contiene sole due once e due dramme; l' inferiore non ne dà di nessuna sorta (1). — Il modo con cui ottenere farina più nutriente e più sana è quello di rimondar prima tutto il grano, il che ottiensi coll' inalzare la mola in modo ch' essa non possa agir che leggiermente su i semi che cadono dalla tramoggia. Egli è vero che in tale guisa ottiensi minor quantità di farina, ma cresce al contrario quella della crusca, in cui passano la polvere ed ogni altra mondiglia che stava nel grano (2).

§ 19.

Sabbia che trovasi tra la farina.

Non picciolo danno ne viene per ciò, che macinando il grano si stritolano sempre le pietre, e qualche parte di questa minuta sabbia si unisce alla farina. Questa terra sottile, entrata ne' nostri visceri, può cagionarvi delle ostruzioni de' vasellini più minuti: essa impedisce oltre ciò la buona digestione, si ammas-

(1) *Cöttingische gelerthe Anzeigen* 1777. *Zugabe*, XXXI stüch, s. 485 seq.

(2) *Erfahrungen eines Mühlenmeisters von der Behandlung des zum Vermahlen bestimmten Geireides, von J. C.* FULLMANN.

a poco a poco e si ammassa in corpi di vario volume. Zückert dice a questo proposito: « Chi « mangia di continuo di questa polvere arenosa « unitamente alla farina di cui egli fa il suo pane, « s'espone a gravi incomodi: l'arena si depone « nello stomaco e nelle intestina, e lo molesta « come se fosse una fiamma. Vengono quindi « nausee, coliche e cardialgie; l'arena che « in alcun modo non può venir digerita dal « nostro stomaco, penetra alcune volte nelle « boccucce de' vasellini i più minuti, e vi « cagiona ostruzioni, adesioni ed esulcerazio- « ni. Tale farina mangiasi in grandissima co- « pia in diversi paesi della Svizzera, e molto « più ancora nella Norvegia, secondo che ne « dice Linneo. Egli deriva da tal cagione le « violenti cardialgie, altri gravi mali delle « intestina e la mortalità che s'osserva regnare « tra quegli abitanti (1).

Se le macine sieno di mediocre durezza, e il grano bagnato a dovere, e'l mulino in buono stato, dicesi che in venti staja di farina non si contenga più d'un'oncia di sabbia, qualora il mugnajo abbia usata la necessaria attenzione (2). I mugnaj calcolano in generale, che macinando continuamente tutto l'anno, le mole perdano ciascuna due pollici di loro grossezza: questa perdita dipende in parte dal continuo attrito e in parte dalla necessità di batterle di tempo in tempo. Le macine si devono in

(1) *Allgemeine Abhandlung von den Nahrungsmitteln*, s. 111.
(2) Loc. cit.

generale battere un giorno sì e l'altro no, e qui devesi osservare in quale maniera s' eseguisca questo lavoro: esse hanno comunemente un diametro di quattro in cinque piedi; nè può quindi essere molto considerabile la quantità di sabbia che s' unisce alla farina quando le mole sieno di pietra dura; quelle di pietra tenera perdono assai di più, e rendono quindi la farina molto più insalubre. L' abate Alberto Fortis scrive che nell' isola di Milo si fanno molte macine d' una pietra ollare d' origine vulcanica: queste si tritano più facilmente e mandano più arena tra la farina (1). Tale disordine incontrasi in molti altri paesi, in tutti quelli cioè in cui i mugnaj possono a loro talento comperar quelle macine che loro più piacciono.

Alcuni vorrebbero che i mugnaj, allorchè hanno battuto di fresco le macine, s' avessero ad obbligare a macinar alcun poco di crusca o di tritello per uso delle bestie da soma od altre, finchè il mulino sia bene nettato da tutta la sabbia. Ma questo consiglio non è sì facile da seguirsi, perchè il mulino si deve battere troppo sovente, e i mugnaj non possono aver sempre tanto tritello che basti. Oltre ciò, è da notarsi che gli animali nutriti di quella crusca devono necessariamente soffrirne. Ehrmann ripeteva l' ileo de' cavalli dalla poca sollecitudine con cui certi stallieri loro danno la biada senz' averla prima vagliata (2). Io stesso possedo molti grossi calcoli tratti dalle inte-

(1) *Dalmatische Reisen*. II band.
(2) *Praktische Versuche in der Darmgicht der Pferde.*

stina di alcuni cavalli, in cui furono prodotti dalla cagione accennata da quello scrittore.

Per ciò non potendosi adottare questo consiglio, conviene che la polizia obblighi i mugnaj a provvedersi di mole tratte dalle migliori cave; dovrebbesi quindi ordinare che nessuno potesse impiegare una macina nuova, se questa non fu prima vista ed approvata da alcuni tagliapietre od altre persone intelligenti. Noi leggiamo negli antichi capitoli de' mugnaj: 1) « Il mugnajo deve battere diligente-
« mente le sue macine prima di adoperare il
« mulino. 2) Egli deve in seguito macinare non
« già della crusca, ma del grano suo proprio fin
« tanto che le mole sieno ridotte nel debito
« stato di perfezione. 3) Le biade tutte, cioè
« la spelta, la segale e simili, devono venir
« macinate con ogni diligenza ed alla foggia
« della farina de' fornaj, affinchè il pane pos-
« sa fermentare a dovere; i perciocchè esso
« riescirebbe da non potersi mangiare, se la
« *farina fosse selciosa* (contenesse dell' *arena*):
« questa non potrebbe per tale causa reggere
« alla prova che se ne fa per esplorarne la qua-
« lità, poichè essa è stata mutata *in peius* » (1).

In proposito delle macine devo ricordare un' altra circostanza la quale merita particolare attenzione: il soverchio girare, quando v' è grande abbondanza di acqua, o quando manca il grano nella tramoggia, le riscalda siffat-

(1) *Nicolai* Myleri *ab Ehrenbach Metrologia, hoc est de jure statuendi de mensuris, ponderibus, et moletrinis*, cap. XVII, p. 367.

tamente ch' esse si rompono con grande violenza e lanciano i pezzi a grande distanza, per cui molte volte avvenne che diverse persone restarono uccise. Io mi ricordo che per un tale accidente, che non suole essere molto raro, venne schiacciato il garzone d' un mugnajo di Heidelberg. Poco tempo è che due persone, colte da' pezzi d' una mola rottasi in tale guisa, restarono gravemente offese in Drussheim (negli Stati di Durlach). L' anno 1750 accadde nel principato di Spira, che un garzone del mulino di Neudorf venne da una mola spezzatasi lanciato contro un muro lontano dieci in undici passi; e tanta fu la veemenza dell' urto, che il miserabile rimbalzò di bel nuovo contro il mulino. Quindi è che negli Stati dell' elettore palatino venne saggiamente ordinato che, ad oggetto d' impedire tali disgrazie, ogni mugnajo sia tenuto ad abbracciar le sue macine con un forte cerchio di ferro. Questa pratica si segue quasi generalmente anche ne' nostri paesi, ed essa merita di venir imitata per ogni dove, perchè ne' mulini v' ha sempre gran numero di persone, le quali recandovisi per macinarvi il proprio grano, si trovano sempre esposte a questo pericolo.

Il mezzo però il più atto a preservarci da tali pericoli è quello di scegliere delle macine che sieno per ogni dove omogenee, abbiano la necessaria durezza, e non ci offrano vene di nessuna sorte: oltre ciò devesi anche tagliarle in modo che gli strati arenosi non vengano a stare orizzontali, ma sibbene perpendicolari.

§. 20.

Farina guasta ed alterata.

La farina senz' alcuna cura abbandonata, conservata troppo a lungo, o stivata in sacca, casse, o barili, sicchè tolto sia l' adito dell' aria, intanfa e si corrompe facilmente e in breve, se per qualche accidente sia stata bagnata e poi venuta a rasciugarsi di bel nuovo. Oltre alla negligenza degli uomini vi concorre talor anche la mala fede che l' adultera con farina d' inferior qualità, con sabbia ecc. Tutti questi punti destar devono la nostra attenzione.

La farina troppo fresca non dà mai quel pane sì bello che la stagionata. Ma a conservarla troppo a lungo si corre poi un altro pericolo: essa fermenta alquanto, e vi si generano e sviluppano un gran numero di tignuole; sicchè Model esaminando una mezz' oncia di tal farina ebbe a trovarvene 6788 (1). Essa non può in tale stato non riescirne nociva, e perciò bisogna dichiararla di nessun uso ed invendibile. — In tempo di quella gravissima epidemia che durante la carestia del 1764 spopolò la città e 'l regno di Napoli, v' ebbero molti fornaj e farinajuoli, i quali in un colla farina vendevano marmo polverizzato, arena, cenere ed altre simili cose. Il governo discoprì la frode, ed ordinò saggiamente che par-

(1) *Göttingische gelehrte Anzeigen*, 1777, *Zugabe*, VII stück.

tite quasi immense di farina così adulterata venissero sprofondate nel mare, poco conto facendo dell' altrui interesse, quando trattavasi di salvare la vita de' cittadini. Molti barili provenienti dall' estero contenevano della farina che a primo aspetto sembrava bella e buona, ma esaminata più da vicino, si trovava e amarognola e guasta, per qualche errore commesso nell' imbottarla o nel condurla (1). Molti altri esempi abbiamo dell' empietà e mala fede de' fornaj e de' farinajuoli, i quali in tempi di carestia avvelenarono lentamente il popolo unendo alla farina del gesso, del terriccio, della calce, delle ossa polverizzate, ecc. ecc. (2). Theunberg ci racconta che venti persone le quali facevano il viaggio del Capo di Buona Speranza, mangiarono in una frittata della farina a cui per una svista era stata unita certa parte di cerussa. Il medico stesso del vascello ne ammalò, e fu preso il dì seguente da un vomito violento e frequentissimo: tra le feci si scorgeva un certo sedimento bruno, che molto rassomigliava la biacca; sopraggiunse poi una colica; le gengive incominciarono a gonfiarsi con un' abbondante scilivazione (3). Ella è cosa difficile che si trovi alcuno che adulterar voglia la farina aggiungendovi della biacca: quest' avvenimento ci insegna però, che quando incon-

(1) *Sarcone*, loc. cit., s. 20.
(2) *Zukert*, loc. cit., § 84.
(3) *Schwedische Abhandlungen*, v. I, 1773.

triamo nella farina qualche corpo eterogeneo sconosciutoci, dobbiamo sempre esaminarlo.

La polizia dunque, la quale, come già ricordai, non deve mai tollerare che i mognaj facciano commercio di farina, deve di tratto in tratto far visitare le botteghe de' farinajuoli e de' fornaj, ed esaminare la qualità della farina che vendesi: questa precauzione è più che mai necessaria in tempi di carestia, in cui ogni frode che si discuopra deve venir punita con doppio rigore. Chi adultera la farina con arena od altro simile corpo estraneo, si rende colpevole del *crimen stellionatus* (1); che se per quest' adulterazione accadesse che alcuno dovesse morirne, si potrebbe infliggere al trasgressore la pena di morte siccome a uomo reo di veneficio (2).

§ 21.

Preparazione del pane.

Vengo finalmente a far parola del pane. Intorno a questo capo di prima assoluta necessità ricorderò che esso vuol esser ben cotto, non mangiato troppo fresco, o troppo raffermo e secco. Quanto io dirò a questo proposito vuolsi intendere de' soli fondachi pubblici,

---

(1) *Ziegler*, *De Jur. maj.*, lib. I, c. 41, § 8. — Vedi l. 3, § 1, ff. *stellionat.*

(2) *Heineccius*, *Elementa Juris Germanici*, l. II. tit. XXVII, § 325 not. (*) — *S. R. imp. princeps politiam circa commercia et studia civium suorum rite adornans*, *auctore Luedecke*. Goetting. 1746, § XXXIII, p. 115.

come quelli che soggiacciono all' inspezione della polizia.

I Greci cuocevano il loro pane e ne' forni e sotto alle ceneri: i forni erano molto ben conosciuti dagli antichi Ebrei, e noi troviamo nelle sacre pagine un passo in cui il Signore minacciava loro che un dì in vece delle legne avrebbero ad adoperare sterco umano onde cuocere il loro pane (1). Sui primi tempi usavano i popoli più antichi a dare al loro pane la forma d' una torta, o diremmo d' una stiacciata, siccome vediamo praticarsi tuttora dagli Ebrei col pane azzimo. Gli antiquarj non hanno ancor ben deciso se gli antichi Germani sapessero far del pane; essi consumavan il loro orzo e le altre biade preparandosi della birra, o almeno qualche altra bevanda che l' assomigliasse (2). Noi incominciamo a sentir da' nostri Tedeschi ricordarsi il pane solo verso il secolo sesto (3).

Gli uomini impararono alla fine a valersi del lievito, per cui la pasta rendevasi più spugnosa; e potere allora cuocerne delle masse più grosse, dando ad esse quella forma che più loro gradiva, secondo che variar volevano la proporzione tra la mollica e la crosta. Questa diversità ha grandissimo influsso sulla buona qualità del pane. Non tutte le famiglie possono farsi e cuocersi il pane di per sè: i poveri,

---

(1) *Ezechiel*, IV conf. *Brunings*, *Compend. antiquitat. græcar.*, cap. II, lect. 1.

(2) *Schmidt*, *Gesch. der Deutsch.*, I theil, s. 21.

(3) *L. L. Alem.*, tit. 22.

i soldati, gli spedali, le case di lavoro e di correzione devono comperarlo, e qui incominciano i mali i quali avvengono o per la negligenza de' fornaj nel mettere nella pasta la quantità necessaria di lievito, o nel lavorarla e manipolarla male: altri ne nascono per l'avarizia loro, quando per rendere il pane più pesante lo cuocono così leggermente. « Il vizio, dice Sarcone nella sua storia, che con « più giusta ragione parmi che potesse meritare maggiore attenzione, era nel pane mal « fermentato e mal cotto: vizio che unito alla voracità con cui per la intolleranza, ordinaria seguace della fame, si faceva uso del « pane che si poteva avere, diventava sommamente considerabile ». Egli soggiunge poi in una nota: « Questa inconvenienza fu quasi « inevitabile. Come restarono soppressi molti « forni, e pressochè tutti gli abitanti si ridussero a vivere del pane di piazza, crebbe « la necessità di far molto pane e farlo presto. È visibile che mancava il tempo opportuno per un proprio apparecchio e per la « sufficiente cottura del pane medesimo » (1).

Egli è quindi indispensabile che la polizia faccia sempre esaminare il pane da alcune persone intelligenti, e raccomandi loro d'usare maggiore attenzione in tempo di carestia. Questi inspettori sogliono sempre guardare gelosamente che il pane abbia il peso stabilito. Ora egli avvien bene spesso che il pane sia più

(1) Loc. cit., s. 28.

leggiere senza colpa o frode del fornajo: egli mi sembra per ciò che molto piu diligentemente guardar dovrebbesi ch' esso non sia poco cotto ed al di là del giusto peso.

« I fornaj prendono alcune volte della farina molto vecchia od anche corrotta, oppure uniscono a quella di grano e di segale farina d'orzo, di vena, di veccia: non ispianano bene e non manipolano bastantemente la pasta, e talora la bagnano dopo spianata, acciò il pane abbia un peso maggiore. Non basta perciò che facendo le visite de' fondachi gli inspettori pesino il pane: essi devono prenderne alcuni di quelli che avranno ritrovati troppo leggieri, e tagliatili in pezzi, assaggiarli onde esaminarne la qualità e 'l sapore » (1).

I medici incumbenzati dal principe vescovo di Liegi di curare i poveri, avendo indicato che molte malattie regnanti da qualche tempo in quel paese ripeter si dovevano dalla cattiva qualità del pane di piazza, si determinò quel sovrano a pubblicare di bel nuovo un editto concernente l'arte de' fornaj. Questo uscì il 14 dell' anno 1772, ed ordinava in sostanza, che i fornaj i quali osassero esporre o vendere del pane non ben cotto, o fatto d' altra farina che di quella delle solite biade, dovessero perderlo tutto, e pagare oltre ciò una multa di cinque fiorini d' oro, metà de' quali aggiudicherebbesi all' accusatore e l' altra alla polizia (2).

---

(1) *Krunitz, OEkonomische encyclopädie*, III th., s. 344.
(2) *Johann Jacob Moser, von der Landeshoheit in polizeysachen*, s. 84.

I fornaj di Parigi sono obbligati a cuocere il loro pane prima d'una data ora, acciò sia ben raffreddato, allorchè il popolo incomincia a comperarne. Questa misura è necessarissima anche per ciò, che gli inspettori non potrebbero altramente giudicar bene della qualità del pane. Il pane de' soldati si altera alcune volte mirabilmente, perchè appena estrattolo dal forno lo caricano in più carri e lo trasportano, con che esso resta umido, grave e tenace, sicchè uno stomaco anche ben forte prova della difficoltà nel digerirlo. — Il pane, che non è fermentato a dovere, conserva una tenacissima glutinosità: gli inspettori, senza punto badare a' pretesti de' fornaj, dovrebbero sequestrarlo tutto, e dichiararlo non buono per uso del pubblico.

Alcune volte incontrasi del pane d'un sapore ingrato e acido, e ciò nasce allorchè i fornaj o per negligenza o espressamente si valsero d'un lievito troppo vecchio, che attesa la lunga fermentazione era fortemente inacidito. Le persone deboli e cagionevoli e i bambini ne risentono degli incomodi: questo pane cagiona molte indigestioni e molto glutine acido nelle intestina, per cui avvengono ostruzioni ed una particolar inclinazione alle malattie verminose.

Qui devo far qualche parola intorno alla feccia della birra, che adoperasi da' fornaj: gli abitanti delle Fiandre e della Picardia ne trasportano grande quantità a Parigi: ma sebbene il trasporto facciasi in inverno, avviene però che essa si corrompa; ond'era stato ordinato

con un decreto della polizia, che tutta la feccia che giungesse sui mercati, dovesse venir esaminata da alcune persone a ciò destinate dal governo; una costumanza tanto lodevole è ora passata fuor di uso (1). — Dice Schreber, che in alcuni paesi dove la polizia non vi fa grande attenzione, i fornaj si valgono per fare il pane buffetto d' un certo fermento di cui non si conoscono gli ingredienti; alcuni gli dissero consister questi in un poco di potassa e di zucchero; altri l' assicuravano null' altro contenervisi che de' luppoli cotti, o un decotto saturato degli stessi: in altri paesi v' ebbero de' fornaj i quali gli confessarono che sotto questo particolare fermento per fare il pan buffetto intendevano un ranno di pollina. Zückert racconta essere cosa certa che molti fornaj adoperano a quell' oggetto i luppoli e la feccia della birra. Ne' paesi però, soggiunge questo scrittore, dove v' ha una buona polizia, non s' usa pel pan buffetto alcuna sorte di secrete composizioni, e impiegansi i soli luppoli (2).

La feccia di birra, ch' è già di per sè soggetta a corrompersi facilmente, si altera anche per ciò, che i fornaj o altre persone la conservano talvolta a lungo entro vasi di peltro, da' quali essa va di continuo estraendo delle particelle di piombo che recano gran danno a chi deve mangiar pane che con quella fermentò. La polizia deve quindi ordinare

(1) *Physikalisch-ökonomische Biblioteck*, XXIII theil, s. 77.
(2) *Allgemeine Abhandlung von den Nahrungsmitteln*, § 74.

a' fornaj di non valersi più a quell' oggetto di vasi di metallo.

In generale non puossi dire che il pane inferigno sia meno salubre del pane più fino o del buffetto: ciò non vale che in risguardo allo stomaco di questo o quell' altro individuo (1). Il pane di farina mescolata con cruschello nutre in generale molto meno di quello di farina che non sia soverchiamente sottile. Una libbra di pane che non contenga punto di crusca, nutre quanto cinque quarti di libbra di pane inferigno. La crusca è cagione che il pane non fermenti sì bene, e che la pasta non si possa manipolare, spianare e cuocere a dovere. Il governo francese ordinò in conseguenza, che da duecento libbre di grano da macinarsi per uso de' soldati s' avessero a separare venti libbre di crusca (2).

La polizia non può certamente comandare che alcuno mangi tal sorta di pane invece di tal altra: ogni famiglia si regola secondo le sue circostanze; ma ella può ben prescrivere certe regole, dietro a cui abbiasi a cuocere il pane acciò riesca e più buono e più salubre. Molti scrissero sulla preferenza che accordar devesi a' forni comunali sopra quelli de' privati; nè io saprei cosa replicar si potesse a questa verità, se non se essere per i parti-

---

(1) *Unzer*, *der Arzt*, CVI stück.

(2) *Parmentier*, *Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes, sur la meilleure manière de faire leur pain.* — Vedi *Physikalisch-ökonomische Bibliotheck*, IX b., III stück, s. 350 seq.

colari più comodi i secondi che non i primi (1). La necessità d'erigere in ogni comune uno o più forni che servano per tutti gli abitanti, risulterà maggiormente se ci faremo a considerare che il governo non può bastantemente vegliare alla salute de' cittadini quando ogni famiglia abbia la libertà di fare e cuocere a sua posta il pane, primo e più indispensabile alimento. — Ma qui potrebbe oppormi alcuno, doversi su questo proposito lasciare che ogni cittadino pensi a sè stesso, ed essere i padri nostri vissuti sani e salvi, mentre pur da sè e manipolavano e cuocevano il pane. Io non ho che rispondere a quest'obbiezione; ma pur dirò, e ne converranno meco ben molti, che la cottura del pane non è sì facil cosa, e che perciò molte famiglie sono costrette a mangiarne buona parte dell' anno di molto cattivo. Parmentier diceva quindi a buon diritto che pochissime madri di famiglia vi sono, le quali conoscano quest'arte a segno che loro di frequente non accada di far del pane

(1) Altri motivi non meno gravi vi sono onde appoggiare l'universale introduzione de' forni comunali; il pericolo di incendj, essendo i forni de' particolari sempre annessi alle case, ben di spesso costrutte di soli legnami, per cui sappiamo essere sgraziatamente restati preda delle fiamme moltissimi villaggi; — il grandissimo consumo di legna accagionato dalla pessima costruzione de' forni medesimi e dal maggiore loro numero, per cui maggior quantità di legna ci vuole; — la perdita considerabile di tempo che nasce nelle famiglie le quali cuocono il pane da sè, nel fendere e tagliare le legna e fare molt' altri preparativi. — Chi desiderasse d'istruirsi maggiormente veda ciò che ha raccolto Krünitz nella sua *Enciclopedia economica* sotto la parola *Forno*.

non molto buono, adoperata avendovi dell' eccellente farina. Hannovi quindi moltissime famiglie che a motivo di questo costume mangiano del pane mal condizionato per ciò, che non vogliono perdere la farina che v' impiegarono, e la padrona di casa mal soffrirebbe che alcuno usasse dichiarar insalubre o cattiva l' opera delle di lei mani. Io non credo che aver vi possa uom ragionevole, il quale dubiti che a cagione d' un pane tenace e glutinoso nascer non debbano molti incomodi ne' fanciulli non solo, ma anche negli adulti. Le tante malattie verminose che s' incontrano ne' figli de' contadini, non hanno certamente altra origine che il grande uso di pane mal cotto e molto glutinoso. — Que' forni che servono a tutto un comune, s' incontrano nella Turingia: ogni villaggio ne ha uno discosto da ogni altro fabbricato, e posto in un luogo isolato in vicinanza d' un qualche rivo o di qualche fontana. Ognuno di questi forni viene servito da un uomo conoscente di quel mestiere, il quale cuoce pane due, tre, quattro giorni in settimana a misura della popolazione del villaggio: egli è obbligato a riscaldare il forno, ed a cuocere ciò che gli abitanti gli recano, sia pane, carne, od altra sorte di cibi, e incassa per suo salario una certa somma proporzionata a' servigi che presta alle diverse famiglie: questa però è molto tenue, e gli abitanti sono serviti bene e con poca spesa. Siccome le legne sono in que' paesi molto rare, suole ogni abitante consegnare al fornajo alcuni fasci di paglia, secon-

do ch' è maggiore o minore la quantità del pane: in altri distretti, dove ancor v' ha qualche po' di legne, si riscalda il forno con fascine o con altra legna che raccogliesi sulle sponde de' fiumi o de' torrenti (1).

L' anno 1787 si fecero in Schweidnitz alcune prove onde cuocere il pane col carbon fossile, usando certi forni di ferro adattati allo scopo ed al combustibile. S. M. il re di Prussia, facendo nella Slesia la rivista delle sue truppe, riconobbe l' utilità di quest' invenzione, ed ordinò che quelli costrutti sul metodo ordinario si dovessero andar rifabbricando dietro questo nuovo modello. Per questo mezzo ottennero grandi avvantaggi i forni comunali; poichè oltre la maggior durata devesi anche calcolare la poca spesa con cui puossi cuocere del pane col solo carbon fossile, cosa da non sperarsi giammai da' forni de' particolari di costruzione ordinaria.

Quando mediante un' analoga istituzione s' eriga in ogni comune un forno, e si destini un uomo al servizio di quello; allor soltanto sarà possibile che la polizia usi, a riguardo del pane che fassi in ogni famiglia, quella provvida attenzione, i di cui buoni effetti sì manifesti appariscono ne' regolamenti pe' fondachi pubblici. Ognuno di questi fornaj deve ricevere dal governo una particolare istruzione, la quale, oltre a certi articoli generali risguardanti quella professione, contenga alcuni

(1) *Krunitz*, loc. cit., s. 372.

cenni sul modo di manipolare e cuocere il pane, sicchè riesca buono e salubre. Qui potrebbesi, per cagion d'esempio, disporre che tutto il pane da esso lui sfornato debba essere fermentato e cotto a dovere, sotto grave sua responsabilità, che nessuno abbia a consegnargli pasta male spianata, o che abbia subíta una fermentazione troppo forte. Egli potrebbe insegnare a tutte le madri di famiglia, quali sieno i processi e le manipolazioni necessarie onde ben preparare la pasta; — indicare al governo quale quantità di biada richiedasi annualmente per ogni comune, quali diverse sorti di granaglie si mescolino insieme, e quali effetti egli creda d'averne veduti nelle diverse famiglie. I popoli potrebbero col mezzo suo approfittare in breve di tutte le utili scoperte risguardanti la preparazione d'un cibo sì universale ed indispensabile: il governo avrebbe la via più opportuna di far osservare certi regolamenti concernenti la dieta popolare, poichè far lo potrebbe senza molestar in nessuna maniera le famiglie particolari.

§ 22.

Adulterazioni del pane.

Uno de' principali oggetti su di cui versar deve in singolar maniera l'attenzione d'una buona polizia, è l'adulterazione del pane, di cui alcune volte si rendono colpevoli certi infami, interessati fornaj. Io discorsi nel § 20

dell' adulterazione delle farine: quella del pane intraprendesi o per dargli un migliore aspetto, o il debito peso, mescolandovi certe altre sostanze: alcuni che non hanno cuore di alterar le farine, riservano le arti loro per quando avranno a manipolarle in pasta. — Certi fornaj di Londra, volendo fare un considerabile e rapido smercio di pane, immaginarono di renderlo più bianco, e Zückert racconta ch' essi a tale oggetto si valsero dell' allume, di cui furono in seguito obbligati a diminuire e celar cautamente le dosi a cagione d' un severissimo editto pubblicato contro i falsificatori (1). Moltissimi abitanti caddero per questa cagione in gravi incomodi, di cui indovinar non si poteva l' origine; i principali sintomi erano soffocazioni, ostruzioni ostinatissime ed altri mali fin anche mortali. Il dottor Maning fece nella capitale una grandissima sensazione pubblicando uno scritto in cui sviluppava i pessimi effetti da lui veduti nascere a motivo del pane adulterato coll' allume. Non tutti i medici dell' Inghilterra erano di questo parere: tra questi si distinse Heberden, il quale dichiarò che quella miscela non era poi sì perniciosa, giacchè gli abitanti di Londra bevevano un' acqua che conteneva una quantità di principj alluminosi due volte maggiore che non quella del pane (2).

Molti gravissimi scrittori s' accordano però nel confermare con diverse esperienze i dan-

(1) *Allgemeine Deutsche Bibliotheck*, XXVII band, s. 422.
(2) *Medical Transactions*, vol. I, p. 7.

ni che venir possono dall' allume; ed egli è indubitato che i fanciulli ed anche gli adulti già disposti ad ostruzioni ne soffrono dolori di stomaco e d' intestina, induramenti ghiandolari e molti altri mali che lo stesso Heberden ascrisse all' acqua di cui usano gli abitanti di quella metropoli (1). V' ebbero realmente molti individui i quali mangiato avendo di questo pane, incominciarono ad accusare diverse sorti d' ostruzioni; i fornaj pensarono allora a guarirneli mescolando col pane una certa dose di polvere di radice di sciarappa, onde lubricare il corpo degli avventori, e conservare il credito al pane. Ognuno, senza ch' io ulteriormente mi diffonda, vede quali effetti produr dovessero queste sostanze medicinali che giornalmente prendevansi in un co' cibi.

§ 23.

Modo di scoprire queste adulterazioni.

Chi ci insegnò i processi opportuni onde scoprire le frodi che tanto danno apportano all' umana società, s'acquistò un manifesto diritto alla nostra riconoscenza. Il dott. Maning se ne occupò, e il processo da esso lui immaginato è tale, che aver non vi può nel pane sostanza indigesta ed eterogenea che per questo mezzo non si discuopra. Ecco ciò che far conviene. Si prenda alquanto della mollica del pane

(1) Loc. cit., p. 5, 6.

sospetto, e tagliatala in fette sottilissime, s'abbocconi grossamente, e si metta in un vaso di vetro: sopra la mollica si versi tant' acqua distillata, ch' essa ne resti coperta per alcune dita; il vetro si metta poi per ventiquattr' ore in un bagno d' arena ad un fuoco moderato: la mollica sarà in tale tempo penetrata bastantemente dall' acqua, la quale in breve ne avrà separati i corpi estranei. Dopo tal tempo si estragga cautamente la mollica, e decantata l' acqua, si ritroverà nel fondo del vaso il gesso, le ceneri od altre simili sostanze, se 'l pane ne conteneva. La presenza della sciarappa si riconosce facilmente a una certa sudicia mucosità che si vede galleggiare sulla superficie dell' acqua. — L'allume discioltosi nell'acqua si discopre, sciogliendo in quella un qualche alcali, per cui esso si precipita; oppure evaporando a fuoco lento la soluzione, e lasciando poi che 'l contenuto si cristallizzi in un luogo quieto e fresco (1). — Zückert c' insegnò un altro metodo. Si tagli, dice egli, la mollica del pane in sottili fette, le quali si mettano in una scodella inverniciata con una buona dose d' acqua: s' esponga il vaso per alcun tempo ad un fuoco moderato, e decantisi poi il liquore, estraendo simultaneamente la mollica; le ceneri, il gesso ecc. si ritroveranno nel fondo del vaso, e l' allume si scoprirà allorchè avrassi fatto svaporare l'acqua in cui era stato ammollato il pane (2).

(1) Vedi *Unzer*, *der Arzt.*, CLXXX stück.
(2) *Allgem. Abh. von deu Nahr*, § 84.

§ 24.

Pane già alterato.

Fuorchè ne' tempi di carestia, non avvien giammai che si venda pane molto vecchio e muffato; ma questi tempi corrono tutti gli anni per le famiglie povere, e a queste si vende soventemente a buon mercato, e talor anche si distribuisce gratuitamente certa sorte di pane che senza dubbio non è meno insalubre della carne fradicia, di cui già dicemmo doversi proibire la vendita con sommo rigore. Egli è vero che la muffa altro non è che un semplice vegetabile, ma la natura sua è tale, ch' essa non alligna se non se ne' corpi che già cominciano a corrompersi ed imputridire; la muffa del pane ha un certo sapore ingrato ed amarognolo, e 'l pane istesso, su di cui cresce, ci presenta tutt' i segni d' un' evidente depravazione. Giacchè impedir non puossi che certe caritatevoli persone non distribuiscano ai poveri il pane che non possono mangiare esse medesime, dovrebbesi almeno impedire che nessuno ne venda pubblicamente quand' anche lo facesse a buonissimo mercato. — I fornaj di Parigi devono vendere nello stesso giorno tutto il pane che recano in sul mercato: essi non possono riportarlo alle case loro, onde conservarlo e rivenderlo in altro dì (1).

---

(1) *Code de la Police*, t. I, p. 153.

§ 25.

Cautele nello scaldare i forni ecc.

I fornaj devono essere risponsabili al pubblico, ogniqualvolta o riscaldassero o sporcassero i forni con cose che potessero comunicare al pane un qualche vizio per cui riesca malsano. Model descrive un singolare avvenimento di tale natura. Un ortolano prese de' rottami d'un cancello del suo orto, dipinti con colori di piombo, minio e cerussa, e se ne valse per iscaldare il suo forno. I velenosi vapori del piombo investirono talmente tutto il forno, che il pane caldo, il quale attrae facilmente ogni cosa che gli venga a contatto, se n' abbeverò in guisa, che nove individui, i quali ne mangiarono, benchè fosse raffermo, ebbero a soffrirne gravissime molestie, e due a perirne miseramente, prima che alcuno indovinar potesse la cagione di tanti e sì minacciosi sintomi: gli altri sette vennero salvati a grandissimo stento, dacchè conosciutosi il veleno saturnino si potè combatterlo co' rimedi indicati (1). Anche Maluin racconta che un forno appartenente al duca de la Valliere, essendo stato scaldato con de' legnami vecchi coloriti di verde, s'osservò che il pane cottovi avea contratte le qualità velenose del verderame (2). Un fornajo di Abusson, città del Limousin superiore, vedendo sua moglie am-

(1) *Model's, Kleine Schriften.*
(2) *Krunitz, Op. cit.*, III. b., s. 556.

malata, s' avvisò di procurarle un' abbondante traspirazione ricoprendo tutto il di lei corpo con pane appena sfornato. Lo' fece, e vendè poi il pane che impiegato aveva a quell' uso: tutte le persone che ne mangiarono, vennero prese dallo stesso male della fornaja, e l' andarono comunicando ad altre, sicchè duecento individui ne morirono nel breve spazio di quattordici giorni (1). Io non posso a meno di riferire quest' ultimo fatto, giacchè simili errori si vedono commettere tuttodì con grave danno de' cittadini. « Chi può mai senza pro-
« vare nausea ed avversione pensare al modo
« con cui si trasportano comunemente i sol-
« dati ammalati di dissenteria? Questi solevano
« (nell' armata prussiana) tradursi dall' armata
« al lazzeretto su que' medesimi carri che ser-
« vivano al trasporto del pane. Su questi carri
« tutti pieni di miasma della febbre nosocomiale
« e carcerale, e di muco dissenterico, cari-
« cavasi nello stesso giorno il pane che recar
« si doveva all' esercito. Un uomo sensibile
« deve sentirsi orribilmente commosso, s' egli
« si faccia a pensare quali conseguenze na-
« scer debbano per questo biasimevole co-
« stume » (2). Egli è vero che in tempi sì inquieti come quelli di guerra non si possono sempre registrare i mali che avvengono per questi ed altri analoghi errori; ma non dobbiamo perciò conchiudere che nessum male

(1) *Id. ibid.*, VI b., s. 732.
(2) *Das königliche preussische Feldlazareth nach seiner medicinal und ökonomischen Verfassung*, s. 362.

succeda, e mirar con occhio torpido ed indolente, come in tale guisa si vadano propagando le malattie più micidiali.

§ 26.

Uso di colorire il pane ecc.

Io ricordai già altrove (1), che rigorosamente proibir si deve a' fornaj, che più non tingano di diversi colori alcune sorti di pane, i confortini, le ciambelle ed altre pasticcerie: la maggior parte delle sostanze coloranti che a tale oggetto s'adoperano, sono meritamente sospette, ed alcune evidentemente nocive. La polizia di Parigi pubblicò il 10 ottobre 1742 un ordine in cui prescriveva a tutt'i locandieri e maestri di casa di non adoperare pe' confetti o pasticci alcuna sorte di sostanze coloranti che non fossero riconosciute per innocenti. Essi dovevano per ciò contentarsi d'impiegar solo i sughi di que' frutti e di quelle piante di cui ci serviamo comunemente nelle nostre mense (2).

§ 27.

Degli altri cibi vegetabili.

Veduto tutto ciò che la polizia ordinar deve intorno alle granaglie, la macinatura e la cottura del pane, mi restano ancor da aggiun-

(1) Vedi vol. III, sez. II, art. I, §. 21.
(2) *Code de Police*, t. I, p. II.

gere alcune cose intorno a certe altre sostanze vegetabili le quali ci servono di cibo. Le principali cautele da osservarsi in tal punto sono, che nelle città grandi v'abbia sempre la necessaria quantità di legumi e d' erbaggi, che si cerchino d' estirpare tutti i vegetabili o velenosi o sospetti, e che nel cuocere o preparare quelle sostanze si correggano tutti quegli errori, che potrebbero avere un sinistro influsso sulla salute di chi ne mangia.

§ 28.

Egli è necessario d' averne in ogni stagione.

Il popolo delle città, siccome anche quello delle campagne, vive in grandissima parte di legumi, di erbaggi, di frutta e di qualche po' di latte: la necessità somma di questi capi ci obbliga a pensare in tempo, acciò non ve n' abbia mai difetto, e a raccoglierne una quantità sufficiente per tutto l' inverno, in cui è morta la vegetazione. Nessuna famiglia benestante può sussistere senza erbaggi, senza radici, senza frutta; la polizia deve perciò aver grande cura, che gli abitanti delle città in ispezie non manchino mai de' vegetabili necessarj, ed aver li possano a prezzo discreto: egli sarebbe impossibile che gli uomini potessero viver sani, se avessero sempre a nutrirsi di sole carni.

§ 29.

I vegetabili velenosi si prendono alcuna volta in vece di salubri: cicuta per prezzemolo o per pastinaca: radice di giusquiamo per radice di pastinaca, o di cicoria ecc. ecc.

Nel procurare la quantità necessaria di vegetabili non dobbiamo usare minor attenzione che nel fare la scelta di quelli che s' hanno a portare in sui mercati. Innumerabili funestissimi avvenimenti c' insegnano quanto sia cosa pericolosa il tollerare che certe persone o ignoranti o avare possano a loro talento portare in piazza ogni sorta di erbaggi. La maggior parte degli animali, guidati da un mirabilissimo istinto, sanno in sui verdi pascoli distinguere con grandissima sagacità tutte le piante velenose dalle sane: sebbene essi godano della libertà più illimitata, e in gran numero sieno i vegetabili di qualità venefiche, li lasciano però senza che alcuno loro gli additi; e scegliendo cautamente ogni minuta erbetta, abbandonano tutte le piante velenose. E tanta è quella loro sagacità, che di rado odesi parlare d' un animale morto avvelenato, se l' imperiosa fame non lo sforza a trangugiare col fieno secco anche qualche erba velenosa. Il solo uomo o non ebbe giammai questo dono particolare, o se l'ebbe in istato di natura, lo perdè nella vita sociale, in cui grandi alterazioni seguirono nel suo gusto e in tutti i suoi sensi, sicchè di molto s' accrebbero il numero de' funesti avvelenamenti che d' anno in anno si producono per via di

piante sconosciute. Io ricorderò soltanto que' vegetabili i quali diedero più frequente occasione ad errori sì perniciosi, sia che per ignoranza adoperati venissero per alimento, o sia che, conosciutili, alcuno inconsideratamente se ne servisse, sperando che non gli sarebbero per nuocere; non farò quindi menzione di quelli i quali presso che da tutti si conoscono per evidentemente nocivi, nè possono che ben di rado cagionare di simili abbagli. Haller, Guerin, Gmelin e Paulet si resero particolarmente benemeriti dell' umana società, descrivendo con iscrupolosa precisione e chiarezza i diversi veleni vegetabili che crescevano sul suolo della loro patria, ed avvertendo il pubblico de' molti danni che quindi gli potrebbero derivare (1). La polizia dovrebbe far tradurre quest' opere nella lingua d' ogni paese, arricchirne le edizioni con tavole bastantemente chiare, e distribuire delle copie a tutte le scuole di campagna, affinchè i cittadini conoscano l' origine di tanti funesti mali, e sappiano occorrervi in tempo, se per inavvedutezza ne fossero colti.

Molte volte avvenne che invece del prezzemolo (*Apium petroselinum* Lin.) alcuni raccogliessero la cicuta minore (*Ætusa cynaprium* Lin. — *Cicuta minor*. Blakwell, t. 517). Que-

(1) *Alb.* HALLERI, *Historia stirpium indigenarum Helvetiæ.* — GUERIN, *Dissertatio de venenis vegetabilibus Alsatiæ.* Argentorati 1766. — *Johann Friederich* GMELIN'S *Abhandlung von den giftigen Gewächsen, welche in Deutscland und vornehmlich in Schwaben wildwachsen.* Ulm. 1775. — PAULET, *Mémoires de la Société royale de médecine, année.* 1776, p. 431 - 460.

st' errore è tanto facile, perchè questa pianta cresce ne' nostri orti, ed ha grandissima simiglianza con diversi erbaggi, da cui ben non distinguesi che alla fine di giugno, allorchè incomincia a fiorire (1). Non è sì facile che alcuno s' inganni colla cicuta acquatica (*Cicuta virosa* Lin.), il di cui veleno, secondo che ne dice Gadd, non sta già nel gambo nè nelle foglie, ma nella radice tutta inzuppata di sugo giallastro (2), e nemmeno colla cicuta volgare (*Conium maculatum* Lin.); poichè queste crescono in tutt' altro luogo che negli orti (3).

La radice della cicuta (*Conium maculatum* Lin.) venne però alcune volte presa per radice di pastinaca, venduta, ed anche mangiata per tale. Strabone racconta che gli Spagnuoli avevano per costume di disfarsi degli ospiti indiscreti, presentando loro un certo veleno tratto da una pianta simigliante l'*Apium*, il quale non cagionava nessuna sorte di dolori (4). Noi non sappiamo quale realmente si fosse questo vegetabile, ma abbiamo ragione di sospettare che fosse l' erba della cicuta minore o la radice della volgare. « Un con-

---

(1) *Gmelin*, loc. cit., s. 192.

(2) *Gött. gel. Anz. Zugabe* 1777, s. 113.

(3) *Vicat*, *Matière médicale tirée de Halleri Historia stirpium indigenarum Helvetiæ.* — *Gmelin*, loc. cit., s. 324, seq.

(4) *Geograph.*, Lib. III. La Germania aveva a' tempi di Tiberio una specie di pastinaca, cui atteso la sua rinomanza l' imperatore facevasi annualmente recare a Roma. *Plinius*, *Hist. natural.*, lib. XIX, cap. VI.

« tadino italiano, dice Gmelin, lavorando in « un orto, scoprì accidentalmente colla zappa « la radice della cicuta volgare (*Conium ma-* « *culatum* Lin.); egli se ne cavò alcune, « e prendendole buonamente per radici di « pastinaca, se le recò a casa, e mangiatele la « sera in compagnia della moglie, si mise tosto « a dormire. Verso la mezza notte si svegliarono entrambi privi di senno, e si misero « a correre al bujo qua e là per la casa furiosi e deliranti; così correndo davano del « capo nelle pareti; il che avvenne singolarmente del viso e degli occhi, sicchè avevano un aspetto orribile a motivo de' bernoccoli e delle tante contusioni per cui la faccia era tutta enfiata e livida. Venne tosto « sopracchiamato un medico, e questi, veduti « gli infermi, pensò subito qual esser dovesse la cagione del male; egli si portò in « seguito nell' orto vicino, ed esaminato il « luogo indicatogli, trovò realmente le radici « della cicuta, da cui già incominciavano a « spuntar le foglie: ritornato in seguito agli « ammalati, prescrisse loro i rimedj opportuni, « ed ebbe la fortuna di risanarli pienamente « in brevissimo tempo » (1).

Anche le radici del giusquiamo (*Hyosciamus niger* Lin.) furono da un povero contadino credute radici di pastinaca, e come tali mangiate belle e crude. Il mal accorto fu in breve preso da senso d' ardore nel ventricolo,

(1) GMELIN, *Geschichte der Pflanzengifte*, s. 361.

sete insopportabile, mancanza di sonno, capogiri, delirio, debolezza della vista; il suo corpo si coprì tutto di macchie gangrenose e di vesciche. L' uso abbondante di aceto lo guarì intieramente da tutti questi minacciosi sintomi (1).

Heister ritrovò una famiglia la quale mangiate avea radici di giusquiamo prendendole invece di quelle di cicoria o di dente di leone, e la guarì da' mali che ne soffriva (2). Wepfer ci racconta che i monaci benedettini del convento di Rheinau mangiarono un' insalata che in parte era composta di cicoria, in parte di radici di giusquiamo. Tutt' i padri del convento ne mangiarono, e tutti vennero assaliti da sintomi terribilissimi, di cui però furono in breve guariti coll' assistenza d' un medico che fu prontamente consultato (3).

Una brigata di amici mangiò un dì un' insalata di radici dell' aconito giallo (*Aconitum lycoctonum* Lin.), pianta alpina; e tutti i commensali dovettero miseramente perire (4).

I semi del giusquiamo furono una volta venduti pubblicamente per semi di finocchio (5).

Una contadinella avea recato in sul mercato delle bacche della belladonna (*Atropa bella-*

---

(1) *Abhandlungen der königlichen Schwedischen Akademie der Wissenschaften*, vol. XXXV. — *Murray*, *Medicinisch-praktische Bibliotek*, II band, s. 2.

(2) *Dissertatio de principis cura circa subditorum sanitatem*, p. 26, 27.

(3) *De cicuta aquatica.*

(4) Vedi *Gmelin*, loc. cit., s. 454.

(5) *Salmuth*, cent. II, obs. LXXXVIII.

donna Lin.) credendole bacche di mortella (*Vaccinium myrtillus* Lin.); e facendole alcuno osservare ch' esse erano soverchiamente grosse, rispondeva che quell' anno era stato singolarmente favorevole a quel frutto (1). Molte volte avvenne che questo frutto perniciosissimo allettasse colla sua bellezza de' fanciulli od anche degli adulti tormentati dalla sete, e li mandasse miseramente a morte (2). « I cadaveri di questi sventurati, dice Gmelin, sogliono comunemente imputridire in brevissimo tempo, enfiarsi gagliardamente, e presentarsi durissimi al tatto. Si vedono sparse qua e là delle macchie gangrenose, oppure delle suggellazioni, e queste nell' estremità delle dita, nella faccia e finanche su di tutto il corpo; da tutte le aperture del corpo sgorga sangue, o schiuma, o un' acqua acre rosso-giallognola, il che s' osserva singolarmente dalla bocca, dalle narici e dagli orecchi; l' epidermide si desquama; essi mandano un fetidissimo odore » (3).

Io passo sotto silenzio molt' altri veleni vegetabili, perchè questi nuocono di rado, e solo per qualche accidente, nè mai si videro vendere sui nostri mercati in un colle piante di cui ci serviamo comunemente per cibo.

---

(1) *Miscellanea academ. natur. curios.*, decur. II, ann. X, observ. CXVIII, pag. 213. — Altri analoghi errori si trovano altrove. Vedi nominatamente *Ruppius*, *Flora Jenensis*, *edit. Halleri*, pag. 252.

(2) *Gmelin*, *Von den Pflanzengiften*, s. 295.

(3) Loc. cit., pag. 303.

§ 30.

De' funghi: rischio di mangiarne: egli è impossibile d' impedirne l'uso, e perciò bisogna determinarne le varie sorti. — Caratteri de' funghi avvelenati: questi non sono sempre sicuri. — Piano dell' autore.

La numerosa famiglia de' funghi merita che io me ne occupi circostanziatamente. Tra' vegetabili a quella appartenenti ve n' hanno alcuni di squisitissimo sapore, ma pochi son quelli che meritamente non ci sieno sospetti. Gmelin raccolse da diverse opere mediche i mali che i funghi sogliono accagionare, e li descrive così: « Essi eccitano ostruzioni di « corpo, nausee, sensazioni moleste od anche « dolorose nello stomaco, flatulenze, e talora « altresì gangrena di quell' organo. Altre volte « ne nascono infiammazioni delle labbra, mac- « chie gangrenose nelle fauci, singhiozzo, do- « lori colici lancinanti e pungenti, diarree con « tenesmo continuo, e talor anche con iscariche « sanguigne; deliquj, sopore, apoplessia, de- « lirio, furore, tremori, convulsioni, epiles- « sia, difficoltà di respiro, ansietà, soffoca- « zioni, febbre, orina crassa e talora sangui- « gna, sudori freddi, e ben di sovente la morte, « che talora avvien repentina » (1).

Ella è cosa indubitata che moltissime disgrazie accaddero a cagione de' funghi mal cono-

(1) Loc. cit., s. 391 seq.

sciuti; ma egli è vero altresì che quegli effetti molte volte ascriver si dovevano all' eccessiva quantità de' funghi mangiati, anzi che ad una loro qualità perniciosa: il cibo più salubre può accagionar delle molestie, se alcuno ne ingozzi smodatamente (1). Finchè nelle scuole regnava la dottrina che risguardava i funghi per mere escrescenze, o diremo per altrettanti pori della terra (2), i quali venissero ingenerati dalla putredine e si propagassero senza semi, dovea necessariamente succedere che la venefica attività d' una specie portasse gli uomini ad attribuirla a tutte le altre, come quelle che aveano la stessa origine e la stessa natura della specie sospetta.

Ma scopertosi poi, che ogni vegetabile di questa classe si propaga, siccome gli altri tutti, per via de' proprj suoi semi, e che l' una specie giammai non si confonde coll' altre, dobbiamo, in vece di rigettarle tutte indistintamente, ingegnarci di conoscere esattamente le particolari maniere di ciascuna specie; così lasciando quelle riconosciute di rischio potremo con qualche certezza determinare quali servir ci possano d' alimento o di grato solletico al palato.

Tissot porta opinione esser tale la natura

---

(1) » In universum difficilius coqui videntur fungi, quod « sicci fere sumantur, fibrasque eorum ventriculus male « frangat, et aqua subiens, ad spongiæ modum, eos cogat turgere. *Haller*, *Historia stirpium indigenarum Helvetiæ*, t. III.

(2) Vedi *Erdmanni Christiani Seyfert*, *Dissertatio de fungis. Jenæ* 1744.

de' funghi, che meritamente bandir si vorrebbe questo cibo dalle nostre cucine (1). Ma egli sembra a me, che ciò non potrassi effettuare giammai; poichè il pubblico che per lunga esperienza ne conobbe diverse specie d'innocenti, continuerà sempre ad amar meglio il suo gusto anzi che i consigli de' medici. Oltre ciò dirò ancora, che io non so vedere ragione per cui togliere i funghi dal catalogo de' nostri alimenti. Forse che lo faremo, perchè i medici e molti altri videro nascere de' gravi mali da alcune specie di funghi avvelenati, e non sapendo esattamente determinare quali questi si fossero, vollero incolparne tutta la classe?

I popoli della Siberia raccolgono una grandissima quantità di funghi, cui seccano o insalano e mangiano nell'inverno; quegli abitanti ne escludono ben pochi e nemmeno quelli che sono già rosi da' vermi, e non provano per ciò nessun incomodo: quelli che stanno nelle regioni selvose de' contorni di Arsumas, non hanno, fuori del pane, alcun cibo di cui facciano sì grande uso ne' giorni magri (2). Mi venne raccontato che lo stesso praticasi pure nella Boemia: il popolo rigetta pochissimi funghi, cui già conosce per lunga abitudine, e mangia gli altri con grande appetito e senza timore. Haller, parlando degli Svizzeri, dice ch'essi mangiano quasi tutt'i funghi che hanno il gambo solido, ed evitano quelli che l'hanno fistoloso (3).

---

(1) *Von der fall. Sucht*, § 19, s. 53.
(2) *Pallas*, *Reisen*, I b., s. 30, II b., s. 44.
(3) *Hist. stirp. ind. Helvet.*, t. III, p. 153.

Io volli addurre questi fatti onde convincere i miei lettori quanto sia necessario d'impiegarsi ad esaminar attentamente i funghi che crescono spontanei in ogni paese, a determinarli e fissare alcuni caratteri sensibili mercè cui distinguerli; converrebbe inoltre indicare quali sieno le specie di cui il popolo, tante volte oppresso dal bisogno, può servirsi mentre sono ancor fresche, e quali quelle che devonsi prima seccare, col quale processo di molto diminuisce il pericolo che potrebbe venirne. E in primo luogo dovrebbesi attendere al luogo dove i funghi nascono, perchè questa circostanza sembra aver qualche influsso sulle loro qualità cattive o buone. « Mangiasi, dice « Zückert, nella Lusazia inferiore certa sorte « di funghi che dagli abitanti si chiamano « *Liebritzen*; e ciò fassi senza pericolo alcuno, « benchè que' medesimi funghi sieno velenosi « in molti altri paesi. V' hanno in generale « molti funghi che in certe regioni sono per« niciosi e sospetti, e non lo sono punto in « certe altre » (1). Io desidererei che qualche altro scrittore avesse con altre osservazioni appoggiato quest' opinione, o che alcuno se n'occupasse: imperciocchè noi sappiamo che le virtù delle piante medicinali dipendono in grandissima parte dal luogo dove crescono: certi vegetabili son del tutto innocenti se allevati negli

(1) *Von den Nahrungsmitteln*, s. 66. — Si dice che un fungo mangiabile possa divenir sospetto invecchiando. Io per me sono d'avviso che ciò vaglia unicamente di quelli che già imputridirono, o furono rosi dagli insetti, e mangiati senza averli prima ben mondati.

orti, e velenosi se spontaneamente allignino in terreno umido e paludoso. Quest'osservazione s'avvera singolarmente nelle piante che per natura loro prosperano in regioni anche molto diverse; per cui può avvenire che le loro qualità si modifichino secondo la diversa indole del suolo su di cui vengono allevate. I funghi sono da queste ben diversi: essi crescono di continuo in certo dato terreno, e sembrano limitati a certi angoli della terra: la patria loro è sempre un prato uliginoso, un suolo umido, ombroso, una folta selva, e singolarmente quelle di abeti: in somma essi allignano dove da tempi immemorabili sempre allignarono degli altri funghi. Egli mi sembra quindi molto probabile che le osservazioni delle buone e perniciose qualità de' funghi della medesima specie, ma cresciuti in diverso terreno, anzi che su de' fatti inconcussi, si fondino su di qualche abbaglio preso nel determinare alcune specie che non sono molto dissimili. Aggiugniamo anche che pochi medici conoscono bastantemente la criptogamia, e che i nomi di questi vegetabili variano di provincia in provincia e di paese in paese, per cui alcune volte vidersi designare collo stesso nome funghi tra sè diversissimi. Alcuni universalmente riconosciuti per salubri, come sarebbero il pratajuolo (*Agaricus campestris* Linnæi), e qualch' altro, si mangiano senz' alcun rischio nella Spagna egualmente che nella Siberia; nè mai s' intese che ne avvenisse alcun avvelenamento, se 'l cuoco non ebbe l'imprudenza d' unirvene alcuni di specie sospetta, o

se i commensali già pieni d' altre sostanze non ne mangiarono in modo da sopraccaricarsene lo stomaco. Che se dunque la natura del suolo altro non può in questi funghi, universalmente adottati e riconosciuti per salubri, se non se alterarne alquanto il sapore, sembra a me, qualor non v' abbiano delle osservazioni che direttamente combattano quest' opinione, lo stesso dovere pur aver luogo in altre specie che si discopriranno per non nocevoli.

Gmelin raccolse dagli scritti de' medici antichi e moderni i caratteri, dalla presenza d' uno o più, de' quali siamo autorizzati a conchiudere che il tale fungo sia sospetto. « Un « certo aspetto triste, un colore nero-livido, « nero, verdastro o diversamente screziato, « siccome le penne del pavone, sono segni « che ci debbono sempre far sospettare qual- « che rischio. Maggiore certezza abbiamo d' a- « stenerci cautamente dall' uso di que' funghi « che mandano un odore putrido, o impu- « tridiscono in breve; di quelli che, cotti, « induriscono, o diventano almeno più duri di « prima; di quelli che sono quasi del tutto « mucosi e tenaci, od hanno il gambo voto ». Questo dotto scrittore ci avverte però saggiamente che i funghi i quali non presentano questi caratteri, non si devono perciò credere innocenti e salubri (1). — Già Orazio diceva parlando de' funghi in genere:

. . . . *Pratensibus optima fungis*
Natura est; aliis male creditur (2).

---

(1) Loco citato.
(2) Sat. IV, lib. II.

Molti cuochi vi sono, i quali credono che il segno più sicuro onde conoscere un fungo di rischio sia quello di cuocere con esso delle cipolle, le quali, se 'l fungo sia avvelenato, si tingono di nero.

Cartheuser scrisse una breve ma importantissima memoria, in cui dimostrò che questi caratteri generali empirici non ci possono giammai assicurare quanto lo farebbe un' esatta determinazione botanica delle diverse specie di que' vegetabili (1). Noi conosciamo alcune specie di funghi, le quali si mangiano senza pericolo, benchè il loro colore dovesse farneli credere sospetti; tali sono, per cagion d' esempio, l'*Agaricus deliciosus* Linnæi, la *Clavaria coralloides* ed alcuni altri; mentre dall' altro canto sappiamo essere velenoso l' *Agaricus piperatus* Lin., che pure è d' un bel bianco. Tra le varietà appartenenti alla specie linneana *Agaricus integer* ve n'hanno alcune di rosse, di turchine e di verdognole; noi, alcune poche eccettuate, le mangiamo tutte senz'alcun rischio. Dicemmo già che gli Svizzeri nel fare la scelta de' funghi badano se questi abbiano il gambo fistoloso: questo carattere ci farebbe rigettare siccome sospetti l'*Agaricus mammosus* Linnæi descrittoci da Gleditsch, sebbene sia squisito del pari che salubre (2). La spugnola (*Phallus esculentus* Lin.), che tanto amasi da'nostri ghiot-

(1) *Friederici Augusti* CARTHEUSER, *De fungorum venenatorum notis, in programmate Giessæ an.* 1777 *edito*, p. 4, 1, 114.

(2) *Method. fungor.*, p. 110.

ti, ha il gambo cavo, come lo ha anche la *Helvella mitra* Lin., che pur è mangiabile (1); e qui convien riflettere che gli insetti possono alcuna volta farci sembrar cavo il gambo d'un fungo che per altro lo ha solido, ed appartiene alla classe dei non sospetti. — Nè più di questi è certo quel segno che si ripete dall' indurarsi che fa il fungo allorchè vien cotto: molte sostanze hanno questa proprietà, e non sarebbero riescite tali se'l grado del fuoco fosse stato meno violento, come osservasi comunemente nello stoccofisso, ne' prosciutti ecc. Sono meritamente sospetti la maggior parte de' vegetabili e de' funghi che esternamente appajono viscosi. Ma non lo è però la *Lardajola* di Micheli, ossia l' agarico lamelloso col cappello rosso carico, glutinoso e pressochè acqueo verso l' estremità (2); non lo è la specie dell'agarico mamillare descritto dal Gleditsch (3); non lo è l' agarico bianco descritto dallo stesso (4); non lo sono finalmente alcune altre specie che pur sono viscose (5).

Egli fa perciò di mestieri che, siccome già ricordai, si determinino esattamente le specie. E questa è una fatica gravosissima: moltissime circostanze concorrono a renderla ancor più scabra, la breve durata de' funghi, le infinite alterazioni a cui va soggetta la loro figura,

(1) *Cartheuser*, loc. cit.
(2) *Gen. plant.*, t. II, p. 155.
(3) Loc. cit., p. 111.
(4) Loc. cit., p. 118.
(5) *Cartheuser*, loco citato. Io non ho ancor veduta la continuazione che l'autore ci fa sperare alla pagina 11.

e 'l colore e 'l loro nascere che solo avviene in certe stagioni. Ma sebbene tante sieno le difficoltà da combattersi, vivo colla dolce lusinga che anche i funghi verranno più minutamente descritti e contrassegnati con caratteri più sensibili; ciò mi giova sperare vedendo quanti individui si dieno a' giorni nostri a coltivare con sommo impegno ogni parte dello studio botanico. Conoscendo i funghi più da vicino potremo raccogliere delle fondate osservazioni intorno alle venefiche proprietà di questa o quell' altra specie, e stabilire una certa dottrina intorno all' uso delle piante appartenenti a questa vastissima famiglia, rendendo con ciò un importantissimo servigio a tutt' i cittadini, ma in singolar maniera al popolo. — In primo luogo, siccome ricorda Paulet, potrebbersi tentare alcuni esperimenti sopra diverse classi d'animali: s'ecciterebbe in breve l' attenzione delle accademie e lo zelo de' medici delle campagne, i quali s' impegnerebbero a studiare diligentemente la storia naturale della loro patria, a descriverne fedelmente tutt' i vegetabili e ad indicare scrupolosamente tutti quelli che possono riescire o pericolosi o solo anche sospetti (1).

---

(1) Io avea già consegnato allo stampatore il presente tomo, allorchè mi arrivò il principio d' un' opera scritta dietro questo piano. Eccone il titolo: *Karls von* KRAPF, *kaiserlichen königlichen Hofrathes und Leibarztes ausführliche Beschreibung der in Unterösterreich, sonderlich aber um* WIEN *herum wachsenden, und in der Stadt zum Verkauf sowohl erlaubten, als unerlaubten essbaren Schwämmen, sammt den ihnen ähnlichen unessbaren, schädlichen, giftigen oder auch verdächtigen; ihren Kennzeichen ihrer gewöhnlichen Zuberei-*

Intanto, finchè spargasi maggior luce sopra un oggetto che cotanto ne abbisogna, accennerò le specie più comuni de' funghi, come quelle che in particolar maniera meritano l'attenzione de' magistrati destinati a vegliar sulle grasce di cui hassi a nutrire il popolo. — I medici antichi solevano dividere i funghi in due classi: l'una comprendeva quelli che si possono mangiare, e l'altra quelli che si debbon lasciare. Questa sarebbe in vero la divisione più breve e più precisa, se chi la fece avesse meglio determinate le specie, e non avesse talvolta seguito i dettami del suo capriccio. M'atterrò quindi alla divisione proposta dal Linneo, e generalmente adottata da tutt' i dotti. Schreber, il quale scrisse un particolare trattato sopra i funghi, l'adottò pure (1); ed ella sembra essere tra tutte la più atta al proposito mio; chè io non voglio già esaminar minutamente tutte le specie, e molto meno quelle che per essere o poco carnose, o coriacee, o legnose, non sogliono giammai adoperarsi per cibo.

I. Gli Agarici. *Agarici.*

Tra questi sono

a) mangiabili

I. La peperella, il peperino. *Agaricus cantharellus* Linnæi (2).

---

tung, und den schädlichen Zufällen, welche die letztern im menschlichen Körper verursachen. Erstes Heft. Wien 1782. Possa il benemerito scrittore d'un' opera sì eccellente continuarla senza che alcun ostacolo ne lo distorni!

(1) *Sammlung verschiedener Schriften, welche in die ökonomische Polizey-und Kameral, auch andere Wissenschaften einschlagen*, VI theil, s. 331.

(2) « Agaricus stipitatus, lamellis ramosis decurrentibus »

Gleditsch è inclinato a rilegar questa specie tra le sospette, qualora nel cucinarla non si usino certi riguardi: ritrovandosi egli l'anno 1741 nella Marca di Brandeburgo, osservò che molti del popolo del circolo di Lesbus furono assaliti da tormini e diarrea per averne mangiato in soverchia quantità (1). Haller ci assicura al contrario di averne mangiato più volte egli medesimo, senz'altra preparazione che di cuocerlo nel brodo di manzo (2): oltre a molti altri scrittori v'hanno gli autori dell'*Herbier de la France*, i quali collocano questo fungo tra quelli che mangiar si possono senz'alcun timore: essi ci assicurano anzi, che grandissimo uso ne fa per ogni dove il popolo il quale lo condisce in mille modi.

II. *Agaricus integer* Linnæi (3).

Reichard ci avverte che questa specie vuol esser ben distinta da quella cui il Linneo descrisse *Agaricus caulescens, petiolo crassiusculo, albo, pileo plano, sanguineo, lamellis albis* (4), la quale suole indurre violentissimo vomito ed altri sintomi di tale maniera. Il sig. de Krapf riduce sotto questa denominazione tutt'i funghi lamellosi, solitarj che nascono senza in-

---

Linnæus, *Systema plantarum. Edit. Reichard*, t. IV, p. 597. - *Herbier de la France*, planche 62.

(1) *Method. fung.*, p. 104.

(2) *Haller*, *Historia stirpium indigenarum Helvetiæ*, n. 2326.

(3) « Agaricus lamellis omnibus magnitudine æqualibus ». *Linnæus*, *Species plantarum*, t. IV, p. 598, num. 3. — *Schaeffer*, *Icones fungorum*, tabula LVIII.

(4) *Flora Lapponica*, 487. - Schäffer dà a questo fungo il nome di *Agaricus emeticus*, loc. cit., tab. XV, XVI.

volucro e senz' anello : il colore del loro cappello è molto variabile; questo è più o meno carnoso, da principio rotondo, in seguito fatto a volta, e finalmente piano, alcune volte molto incavato o fin quasi a foggia d' imbuto. I contadini ne portano tre varietà sui mercati, altri sono rossi (1), altri turchini (2), altri verdi (3): e questi, quando il colore è abbacinato, si dicono anche grigi.

Non tutt' i funghi appartenenti a questa specie si possono mangiare, siccome ce n'avvisa questo scrittore, presso di cui legger si possono la descrizione e i caratteri distintivi: in quest' opera si ritrovano anche delle eccellenti tavole di quelli che sono buoni e di quelli che sono pericolosi, ed alcuni altri avvertimenti importantissimi.

III. *Agaricus deliciosus* Linnæi (4), Uovolo.

Questo è forse il migliore e 'l più saporito tra' funghi che conosciamo. Paulet riferisce diverse ragioni da cui apparisce essere questo stato il famoso *Boletus* degli antichi Romani. Esso contiene qualche po' di sugo acre di color dello zafferano, di cui tingesi il brodo in cui vien cotto. Se lo si conservi in un luogo

---

(1) *Von* KRAPF, loc. cit., tab. I, II, III, IV, V.
(2) Loc. cit., tab. VI, VII, VIII.
(3) Loc. cit. t. IX, X.
(4) « Agaricus stipitatus, pileo testaceo, succo lutescente ». *LINNÆUS*, *Species plantarum*, t. IV, p. 600, num. 6. — *SCHAEFFER*, *Icones fungorum*, t. II. Questo è probabilmente l'*oronge* de' Francesi — « Fungus planus orbicularis aureus ». *Casp. BAUHINI*, n. 23. — « Fungus luteus magnus, dictus « *Jaseran* speciosus ». *Jo. BAUHINI*. Ovvero, come dice Paulet, *Agaricus speciosus LINN.*; ma dir dovrebbe *deliciosus*, che altramente il Linneo parla di qualche altro.

alquanto caldo, avviene ch'esso incominci ad inacidire poche ore dopo che fu raccolto, e passi presto ad imputridire; perciò onde conservarlo più a lungo lo si mette nell' olio d'ulivo, con che viene ad impedirsi la putrefazione. I Genovesi ne fanno un grandissimo commercio, e ne spediscono in lontani paesi: Paulet ci assicura di non aver mai inteso che questi funghi avessero cagionato alcun male (1). Vicat crede non pertanto ch'esser possano pericolosi, perchè due famiglie di Losanna, avendo raccolto una gran copia di funghi cui avevano sempre creduto di questa specie, ebbero a soffrirne gravissimi incomodi, benchè ne avessero mangiato in poca quantità (2). La principessa di Conti, la quale trovandosi in Fontainebleau andava cercando e raccogliendo gli *Oronges*, se ne fece cuocere alcuni, ed avendone mangiati, potè appena venir salvata da crudelissimi sintomi che le minacciavano la morte. Ma, siccome osserva giudiziosamente Paulet, l'*Agaricus muscarius* di Linneo somiglia in certi tempi moltissimo al vero *Oronge*, egli è assai probabile che quella povera principessa abbia scambiato queste con quello. Sembra anche, continua quello scrittore, che questo

---

(1) *Mémoires de la société royale de médecine*, année 1776, p. 443. — Qui leggesi che le migliori tavole di questo fungo sono quelle del Micheli. *Nova plantarum genera*. La descrizione che Paulet fa dell'*oronge*, non concorda intieramente con quella dell'*agaricus deliciosus* di Linneo. Il cappello di questo ha 'l colore della chiocciola d'una lumaca, mentre l'*oronge* lo ha colore di zafferano o di tuorlo d'uovo, *couleur de jaune d'œuf, ou de safran*, loc. cit., p. 421.

(2) *Histoire des plantes vénéneuses de la Suisse*, p. 355, 356.

agaricus muscarius fosse quello stesso che una volta tanto piacque all' imperator Claudio, il quale, al dire di Giuvenale, non potè d'allora in poi mangiare altri funghi (1).

IV. *Agaricus lactifluus* Linnæi (2).

V. *Agaricus campestris* Linnæi (3), il pratajuolo.

VI. *Agaricus violaceus* Linnæi (4), il grumato.

Tutte queste specie si possono coltivare in fungaje artificiali; ma qui avvenir potrebbe che ne nascessero anche delle altre, e le persone incaute restassero offese se li mangiassero tutti senza prima esaminarli. — I Napoletani cavano da certi monti calcarei una specie di tufo, cui dicono pietra fongaja: questa produce tutto l'anno de' buoni funghi mangiabili, se venga tenuta in una cantina e di tempo in tempo innaffiata (5). Io non so a quale specie questi appartengano.

---

(1) Vilibus ancipites fungi ponentur amicis,
Boletus domino; sed qualem Claudius edit
Ante illum uxoris, postquam nil amplius edit.
JUVENALIS, Satyra V. Vedi *PAULET*, *Mémoires de la société royale de médecine*, loc. cit., p. 440.

(2) » Agaricus stipitatus, pileo plano, carneo, lactescente, « lamellis rufis, stipite longo, carneo ». *LINNÆUS*, *Species plantarum*, t. IV, n.° 7. *SCHAEFFER*, loc. cit., t. V.

(3) » Agaricus stipitatus, pileo convexo, squammato, al« bido, lamellis rufis ». *LINNÆUS*, *ibidem*, p. 601, n.° 9. *SCHAEFFER*, *ibid.*, t. XXXIII.

(4) « Agaricus stipitatus, pileo rimoso, margine violaceo, « tomentoso, stipite cœrulescente, lana ferruginea ». *LINNÆUS*, *ibidem*, p. 602, n.° 11. — *SCHAEFFER*, t. III, XXXIV, LVI. — Boccone vuole che questo sia velenoso. *Mus. di Fisica*, p. 301.

(5) *FERBERS*, *Briefe aus Welschland über natürliche Merkwürdigkeiten*, s. 135.

VII. *Agaricus cinnamomeus* Linnæi (1).

VIII. *Agaricus solitarius. Herbier de la France* (2).

b) Sono sospetti o velenosi

I. *Fungus phalloides.* Vaillant (3).

Questo fungo, oltre alcune varietà in quanto al colore, ci si presenta sotto due forme. Esso ha nella primavera un cappelluccio non molto grande, o del tutto bianco, o leggiermente verdognolo (4), che in autunno poi tingesi di giallo e di verde un po' più carico. Tutt'e due queste varietà sono velenosissime, sicchè alcuni animali a cui se ne diede una sola dramma, incominciarono dopo dieci ore ad essere molto deboli, a gemere, a vomitare, a tremare in tutti gli arti, e finalmente ad essere presi da profondo sonno sotto di cui morirono. Facile cosa è ch'esso produca del danno anche agli uomini, i quali sogliono mangiare diversi funghi d'un colore verdognolo. La specie a questo la più simigliante è il pratajuolo (*Agaricus campestris* Linnæi. Vedi il n.° V), con cui alcune volte fu cambiato; e Paulet ci racconta

---

(1) « Agaricus stipitatus, pileo sordide flavo, lamellis luteorufis ». *Linnæus, ibidem*, p. 602, n. 12. — *Schaeffer*, loc. cit., t. LXXVII.

(2) » Agaricus solitarius, *le solitaire*, pileo rotundo, superne leviter impresso, lamellis largis, crassis, contiguis, « stipite pleno, vulvato, bulbo squammato ». Pl. LXXVII.

(3) Fungus phalloides, anulatus, sordide virescens, et patulus ». *Vaillant, Herbier de la France*, pl. III. — *Schaeffer*, t. LXXXV, LXXXVI. — *Mémoires de la société royale de médecine*, 1776, p. 438.

(4) *Mémoires de la société royale de médecine*, année 1776, pl. VI, f. 1, 2.

che moltissime persone de' contorni di Parigi, in cui questo fungo cresce abbondantemente, dovettero miseramente morire in conseguenza di quest' errore (1). Esso distinguesi però facilmente dal pratajuolo: la sua radice è rotonda e quasi bulbosa; le sue lamelle sono bianche.

II. *Fungus bulbosus cruciformis odoratissimus.* Paulet (2).

La metà d'uno di questi funghi rarissimi, cucinata con un piatto d' altre specie, comunicò a tutti gli altri un gratissimo odore; ma tutti gli individui che ne mangiarono, ne soffrirono colica e diarrea sì violenta, che tutti sarebbero probabilmente morti, se n' avessero mangiato di più.

III. *Agaricus muscarius* Linnæi (3). Uovolo o cocco maledico.

Questo è tra tutt'i funghi il più pernicioso, poichè è quasi sempre la cagione di tutt' i mali che nascono da' funghi non ben conosciuti. Si dice che in alcuni paesi lo mangino senz' alcun rischio, ma le sue qualità venefiche sono troppo universalmente riconosciute. Numerosissime sono le disgrazie accadute in Parigi a motivo di questo fungo, il quale cresce copiosamente in que' contorni (4).

---

(1) *Ibid.*, p. 439.
(2) *Ibid*, pl. X, f. 2, p. 447.
(3) « Agaricus stipitatus, lamellis dimidiatis solitariis, « stipite volvato, apice dilatato, basi ovata ». *Linnæus*, *Species plantarum*, t. IV, p. 599, n.° 4. — *Schaeffer*, loc. cit., t. XXVI., XVIII. - *Paulet*, loc. cit., pl. X, fig. 1, 2, 3.
(4) *Paulet*, loc. cit., p. 4[illegible] seq.

IV. *Agaricus pustulatus* Pollichii (1).

Paulet espose minutamente i tristi effetti di questo fungo, e li confermò con diversi nuovi esperimenti. Egli ne descrive esattamente alcune varietà (2).

V. *Agaricus piperatus* Linnæi (3).

Il sugo lattiginoso di questo fungo ha un' acrimonia simigliante quella del pepe; la sua azione è analoga a quella dell'Euforbio (4).

VI. *Agaricus fimetarius* Linnæi (5).

VII. *Agaricus necator* (6).

VIII. *Agaricus XV* Schæfferi (7).

IX. *Fungus mediæ magnitudinis totus albus* (8).

X. *Agaricus sanguineus* (9).

---

(1) « Agaricus pustulatus, stipite annulato albo, pileo convexo, cinereo, verrucis lamellisque albis ». *Pollichius*, *Historia plantarum in palatinatu electorali sponte crescentium*, t. III, p. 286. — Fungus albus venenatus viscidus *Bauhini*. *Paulet*, loc. cit., pl. XII.

(2) Loc. cit.

(3) « Agaricus stipitatus, pileo planiusculo lactescente, margine deflexo, lamellis incarnato pallidis ». *Linnæus*, *Species plantarum*, t. IV, p. 600, n.° 8.

(4) *Karl Friedrich Dicterichs*, *Pflanzenreich*, II theil, s. 1299. *Gmelin*, *Geschichte der Pflanzengifte*, s. 400.

(5) « Agaricus stipitatus, pileo campanulato, lacero, lamellis nigris, lateraliter flexuosis, stipite fistuloso ». *Linnæus*, *ibidem*, p. 604, n. 19. — *Scheffer*, loc. cit., t. VII, VIII, XLVI, XLVIII.

(6) L'*agaric meurtrier*, agaricus necator, agaricus torminosus, *Herbier de la France*, pl. XIV. Qui viene, non so perchè, accusato Linneo di avere scambiato questo fungo coll' *agaricus deliciosus*.

(7) T. XV, XVI. — *Gmelin*, loc. cit., s. 401.

(8) « Agaricus pileolo campanulato in centro depresso, lamellis tenuibus, petiolo sulcato gracili ». — *Gmelin*, loc. citato.

(9) *Herbier de la France*, pl. VI: esso produce delle vesciche sulla lingua.

XI. *Agaricus viscidus* Linnæi.

XII. *Agaricus clypeatus* Linnæi.

XIII. *Agaricus pileo cucullato, viscido et nigro, petiolo fistulato, candido* (1).

XIV. *Agaricus pileo plano, viscido, citrino et splendente; vertice in conum acutum fastigiato, lamellis rarioribus* (2).

XV. *Agaricus candidus et viscidus, ex una basi multiplex, pileolo campanulato in centro depresso, petiolo cylindraceo gracili* (3).

XVI. *Amanita coniformis viscida, lutea.*

Amanita globosa, viscida, sordide lutea. Dilleni (4).

II. I Boleti. *Boleti.*

Tra questi sono

a) mangiabili

I. Il *Boletus edulis* (5).

Questo è un fungo molto grosso, con una carne duretta, bianca; noi lo cuciniamo in diversi modi, e lo amiamo pel suo buon odore e sapore.

II. Il *Boletus luteus* Linnæi (6).

---

(1) *Catalogus plantarum circa Gissam sponte nascentium*, p. 185. — *Cartheuser*, loc. cit.

(2) Loc. cit., p. 130.

(3) Loc. cit.

(4) *Gleditsch*, l. c., p. 109.

(5) *Herbier de la France*, pl. LX. *Le bolet comestible.* « Fungus porosus magnus crassus ». *J. B. Vaillant*, p. 58.

(6) « Boletus stipitatus, pileo pulvinato subviscido, poris « rotundatis convexis flavissimis, stipite albido ». *Pollichius*, op. cit., n. 1180. — *Schaeffer*, tab. CXIV. — *Le bolet jaune. Herbier de la France*, pl. IV.

b) Sono sospetti

I. Il *Boletus versicolor* Linnæi (1).

II. In generale tutt'i boleti parassitici che nascono sugli alberi ed hanno comunemente delle fibre dure e legnose.

III. Il *Boletus elegans*. *Herbier de la France* (2).

III. *Hydna*. Funghi echinati.

Le specie che si possono mangiare sono

I. *Hydnum imbricatum* Linnæi (3).

II. *Hydnum repandum* Linnæi (4).

Le altre non si mangiano mai.

IV. *Phalli*. I Falli.

a) È mangiabile

La spugnola o spungignola. *Phallus esculentus* Linnæi (5).

V' hanno di questa specie due o tre varietà, le quali ci somministrano un cibo assai gradito, quando sieno ben nettate dall' arena; esse sono anche salubri, qualora se ne mangi colla necessaria moderazione.

---

(1) « Boletus versicolor, acaulis fasciis dicoloribus, poris « albis ». *Linnæus*, *Sp. plant.*, t. IV, n. 6, p. 609. — *Schaeffer*, tab. CCLXIII, CCLXVIII, CCLXIX.

(2) Pl. XLVI.

(3) « Hydnum stipitatum, pileo convexo, imbricato ». *Linnæus*, *Sp. plant.*, n. 1, p. 612. — *Schaeffer*, loc. cit., tab. CXL.

(4) « Hydnum stipitatum, pileo convexo, lævi, flexuoso ». *Species plant.*, n. 2, p. 612. — *Schaeffer*, loc. cit., tab. CXLI.

(5) « Phallus pileo ovato celluloso, stipite nudo rugoso ». *Linnæus*, *ibidem*, n. 1, p. 613. — *Schaeffer*, loc. cit., tab. CIC, CCIIC, CCIC, CCC.

b) È sospetto

Il *Phallus impudicus* Linnæi (1).

« I cacciatori ed i pastori della Turingia, « dice Gleditsch, si valgono di questo fungo « come d'un afrodisiaco per gli uomini e pel « bestiame: essi lo colgono prima che sorta « dal suo uovo e lo seccano » (2). Questa sua proprietà ci fa scorgere in esso un'acrimonia, la quale potrebbe anche indurre lo stesso aborto nelle gravide, e cagionare degl'incomodi se mani inesperte somministrar ne volessero agli uomini: esso merita dunque doppiamente l'attenzione della polizia.

V. Le Clavarie. *Clavariæ.*

I. *Clavaria coralloides* Linnæi (3).

Due varietà se ne sogliono comunemente mangiare, la gialla e la rossa, e molti le trovano squisitissime quando vengano cucinate a dovere. Alcuni scrittori credono d'aver osservato che alcune varietà di questo fungo abbiano anche in piccola dose prodotto vomito e diversi altri sintomi pericolosi (4); e sarebbe perciò di mestieri che i medici facessero delle ulteriori indagini.

VI. *Lycoperdon.* La Vescia.

Lycoperdon tuber Linnæi. Il Tartufo (5).

---

(1) « Phallus volvatus, stipitatus, pileo celluloso ». *Flora Danica*, t. LXXV. — *Schaeffer*, tab. CXCVI.

(2) *Method. fungor.*, p. 58.

(3) « Clavaria ramis confertis, ramosissimis, inæqualibus ». *Spec. plant.*, t. IV, p. 621, n. 6. — *Schaeffer*, loc. cit., tab. CLXXV, CLXXVII.

(4) *Dieterich*, loc. cit., s. 1312.

(5) « Lycoperdon globosum, solidum, muricatum, radice « destitutum » *Linn.*

Questo è tra tutta la famiglia delle vescie il solo fungo che puossi mangiare; ma esso è d'un sapore sì squisito, che non ci lascia punto invidiare gli altri. Le altre specie di questo genere sono tutte velenose o sospette.

Sonvi alcuni altri generi di funghi, i quali non si raccolgono giammai; e tra quelle medesime specie ch' io descrissi, ve n' ha alcune le quali non sono di nessun uso sia per il loro cattivo odore, ossia perchè sono poco polpose. Io mi lusingo perciò, che quanto addussi, basterà onde somministrare a' magistrati i lumi necessari che li devono guidare in un oggetto di tanto rilievo.

Siccome già ricordai, non fa d'uopo che il governo proibisca intieramente l'uso de' funghi, o comandi che nessuno abbia più a venderne; basta ch' esso s' impegni ad eccitare i medici d' ogni provincia, affinchè conoscano e descrivano esattamente tutte le specie de' funghi indigeni, e ne esaminino la natura. Ciò fatto, conviene che ogni fisico sappia il gusto del popolo del suo paese e la specie de' funghi che soglionsi mangiare, ed anche il modo in cui questi si preparano. Nelle città dove v' hanno certi individui i quali quasi esclusivamente fanno il commercio di funghi, vorrebbesi, oltre ciò, adottare un' altra misura. Io desidererei che un medico presentasse loro diverse sorta di funghi e mangiabili e velenosi, onde vedere se queste persone abbiano de' caratteri abbastanza sicuri per distinguere i primi dai secondi. — Sarebbe finalmente necessario di ordinare che i funghi non si vendessero che

sui mercati e da persone nel modo sopraddetto esaminate (1).

Qualora usate venissero tutte queste precauzioni, potremo scoprir sempre l'origine de' mali che per quella cagione sogliono avvenire. — I calendarj sono i libri più opportuni onde instruire il popolo; perciò dovrebbesi descrivere ogni anno un dato numero di funghi velenosi, indicarne de' caratteri certi e facili a riconoscersi, e determinare con chiarezza e precisione le specie che si possono mangiare. — Il popolo imparerà a poco a poco a distinguerle perfettamente, e potrà, siccome fanno molte nazioni che diciamo barbare, trovare qualche sollievo alla sua miseria traendo parte del suo vitto da una classe di vegetabili cotanto fertile e numerosa. Gli uomini arriveranno alla fine a conoscere la vera azione e gli effetti de' funghi, i quali, benche nel nascer loro ci presentino de' fenomeni mirabilissimi, pur ci sembrarono sinora esistere senza un espresso fine.

§ 31.

Delle frutta. — Regolamenti necessari.

Ora passerò a considerare i provvedimenti da proporsi in riguardo alle frutta. Io non credo che sia mestieri di mettermi qui a dimostrare che a torto attribuivansi un giorno le

(1) *Josephi Jacobi* PLENK, *Elementa medicinæ et chirurgiæ forensis*, p. 144.

malattie autunnali ed in ispecie la dissenteria alle frutta mature. Tissot, Zimmerman e molti altri fra' medici moderni misero in chiaro questa controversa dottrina, riportando innumerabili esperienze che appoggiano l' uso salubre de' frutti, e combattono le obbiezioni che gli avversarj movevano. Avendo incominciato ad osservar meglio queste malattie, imparammo ch' esse già regnano prima che le frutta sieno state mangiate, e che là spesse volte infieriscono più ferocemente, dove il popolo di quelle scarseggia o manca del tutto. E questa verità è in oggi sì chiara e manifesta, che i migliori medici non dubitano punto di riguardare l'uso moderato di queste siccome il rimedio più atto a preservarci da quelle malattie, ed a guarircene se ne fossimo presi. Allorchè questa nostra Germania era ancor abitata da popoli i quali pel loro nutrimento d'altro non abbisognavano che di poche e semplici sostanze, altre frutta non crescevano sul nostro suolo fuori delle meluzzole, d'alcune bacche e di poche ciriegie (1); e queste sole, essendo allora men caldo il nostro clima, bastavano ad impedire la corruzione del sangue e degli altri umori (2). La provvidenza vegliò al nostro bene, e trapiantò

(1) « Arborum frugiferarum impatiens *(Germania)* ». *TACITUS*, *De moribus German.* — « Nullum edulem cibum « præter baccas Europa protulit ». *HALLER*, *Elem. physiol.*, t. VI, p. 194. — Le regioni del Reno coltivavano il ciriegio fino dai tempi di Plinio, il quale dice esservi questo, siccome anche quelli d' Italia, stato trasportato dal Ponto. *Histor. natur.*, l. XV, c. XXV.

(2) Vedi l'*Introduzione alla Polizia medica*, vol. I.

nel nostro clima, presentemente molto men aspro, gli alberi dell' oriente e del mezzodì; e noi n'abbisognavamo grandemente dachè i ricchi incominciarono a nauseare quasi ogni cibo fuori dell' animale, ed i poveri si videro costretti a più faticosi lavori. La fatica, i cocenti raggi del sole, lo scarso e cattivo alimento riscaldano estremamente gli umori, i quali raffreddandosi d' improvviso, si dispongono sempre più alla putredine (*). Il calore non è presso di noi a quel punto che ne' paesi d'onde tiriamo le nostre frutta, nè ci sono quindi necessarj i cedri, i limoni, i melagrani, gli aranci ecc., i quali dotati essendo di maggiore virtù rinfrescante, conservano la salute di que'popoli, allontanando ogni alterazione da' loro umori.

Tra le molte specie di frutte che crescono sul suolo della Germania, ve n'ha alcune che sono poco buone, di sapore quasi acqueo, spoglie d' ogni sorta d' aroma, e facili a produrre delle flatulenze: queste accagionano facilmente dolori colici, diarree ed altri simili mali. Sonovi altre specie le quali sembrano contenere ne' loro sughi una cert' acrimonia atta ad irritare il tubo intestinale di persone dilicate, ed a cagionar loro delle diarree. Egli mi sembra probabile assai, che lo squisito ananas non sia il solo dotato di tale attività per cui acconciamente spiegar si possono certi morbosi fenomeni ch' esso soventemente produce ne' climi più caldi. Tutte queste frutta sospette eccitarono a gran ragione l'attenzione

(*) *Si è già più volte detto in risguardo alla supposta putredine degli umori.*

della polizia, la quale le fa togliere d'in su i mercati e gettar via, siccome pratica con quelle che sono immature.

Ma io sono non per tanto d'avviso, che gli uomini abbiano in questo ecceduti i limiti, troppo confidando in certi pregiudizj che si inculcavano loro, doversi in certe stagioni riputar grandemente nociva la maggior parte delle frutta; e credo che questi pregiudizj abbiano e nelle città popolate e negli eserciti ammazzati più individui assai che non avrebbero mai fatto le frutta più vili, se insieme a queste mangiate se ne fossero alcune poche di buone.

V' hanno certe specie di frutta che a preferenza delle altre si resero sospette a' governi di varj paesi; e perciò vediamo essersi in molti luoghi pubblicati de' decreti analoghi a quello che, regnando nel ducato di Brunswick una dissenteria epidemica, proibiva rigorosamente, sotto pena della confisca, d'una multa pecuniaria e della carcerazione, la vendita d'alcune sorti di susine e d'ogni altra specie di frutta che fossero guaste dalla melume o dalla nebbia. I perniconi, ossieno le susine gialle, che Baumer dichiara del tutto innocenti in quanto alla dissenteria (1), ed ogni altra specie di prugne vengono tolte a' particolari che le espongono in vendita: non basta; se il compratore volesse restituire le frutta comperate, è dovere del venditore di rendere il denaro che n' avea percepito (2). Il signor de Sonnen-

(1) *Politia medica*, § LX, p. 55.

(2) *Michael* ALBERTI, *Comentat. in ædilitium edictum*, p. 29, 30.

fels, cotanto benemerito della monarchia austriaca e dell'intiera umanità, propone che proibita venga la coltivazione di tutti quegli alberi che portano frutta insalubri, e nomina tra gli altri un susino che gli Austriaci dicono susino del cane (1).

La polizia di Parigi ordinò che nessuno avesse a portare in sul mercato delle uve immature, ossia dell'agresto (2), e ciò forse onde impedire che non si derubassero le vigne. Ma, non ostante questo decreto, vedonsi in vendita grosse partite d'uve raccolte prima dell'autunno, perchè le primaticcie si smerciano con maggior lucro non solo a quelli che ne spremono il sugo onde condirne i cibi, ma a chiunque ne vuole comperare.

Parlando delle frutta in generale, io porto opinione doversi introdurre i seguenti regolamenti sanitarj.

Primo. Essendo oggimai dimostrato evidentemente che le frutta di buona qualità sono un'eccellente sostanza alimentare per tutte le classi de' cittadini ed un prezioso rimedio onde preservare i contadini ed i soldati da' perniciosi effetti del soverchio calore della stagione, e da diverse malattie d'indole biliosa e putrida; farebbe di mestieri che il governo seriamente ordinasse che in ogni paese s'avessero

(1) Loc. cit., § 195, dove l'autore cita anche un ordine contro le infezioni, portato da Leopoldo il 9 gennajo 1679, art. 4, c. *a*. — Vedi anche *J. P. Willebrands*, *Inbegriff der Polizey*, s. 212.

(2) *Code de police*, t. I, p. 171, 2.

a coltivare gli alberi fruttiferi per quanto il clima e'l suolo lo comportano. — Dice Schmieder, che nell'elettorato di Sassonia tutt'i novelli sposi sono tenuti a piantare uno di questi alberi (1): simili instituzioni fioriscono anche in diverse altre regioni della Germania, sicchè questo paese, una volta tanto aspro e selvaggio, rassembra in molti luoghi un vero paradiso, ed offre al contadino ricchezze inaspettate perchè sconosciute. Tanto fu in questo punto lo zelo de' nostri Tedeschi, che la dieta del popolo dovette necessariamente subire alcune riforme, per cui notabilissimi vantaggi vennero ed all' economia ed alla salute.

Secondo. Convien fare una scelta tra gli alberi che si hanno a coltivare, e piantar quelli che danno le migliori frutta. Vero è che il contadino crede che alcune sorti di mele o di pere, le quali così crude non hanno grato sapore, possano migliorarsi, se vengano soleggiate o seccate, con che egli ottiene il vantaggio di conservarle più a lungo; ma bisogna non pertanto cercare di diffondere vieppiù la coltivazione delle frutta migliori; e onde assicurar maggiormente la salute pubblica, disporre qua e là de' semenzaj da cui i privati possano cavare le piante che desiderano. Dovrebbesi inoltre ordinare che ognuno estirpi entro un dato tempo tutti gli alberi che danno frutta acquee, cattive, o fin anche sospette, e proibirgli di non più piantarne; lo stesso spazio di terreno

(1) Loc. cit.

e la stessa fatica richiedono queste egualmente che quelle di sapor più gentile. Nè alcuno qui opponga, non essere forse il calore del clima bastante per maturare le frutta de' nuovi impianti, ch' io risponderò che questo non potrà nè meno migliorar giammai gli austeri sughi di quelle che si coltivavano per l' addietro.

Terzo. Siccome nella maggior parte delle città tutto ciò che portasi sul mercato deve prima venir presentato alla gabella per pagar certe imposte, vorrei che in tale incontro venissero visitate tutte le frutta, e rigettate quelle che non fossero ben mature o di cattiva qualità. Io approvo pienamente il costume di levare a' proprietarj tutte le frutta immature e insalubri esposte in vendita, ma vorrei che alcuno invigilasse acciò i ministri di polizia non rendano nulle le buone mire di quella, rivendendo sotto mano ciò che tolsero agli altri.

Le leggi degli Ebrei erano in questo proposito rigorosissime: « I fichi, i melloni, i po-
« poni, se in questi s'osservino delle lacerazioni,
« sieno queste grandi o picciole, quand' an-
« che fossero grossi come un cuscino, e at-
« taccati alla pianta o già spiccati da quella,
« contengono un sugo proibito, perchè po-
« trebbero essere stati rosi da' serpenti e da
« questi avvelenati » (1). Questo regolamento è del tutto superfluo in un clima temperato, sebbene non lo sembri del tutto in un più

(1) *Mischnah VI. Trumoth*, s. kapit. m. 6. Raabische Uebersetzung, s. 171.

caldo, del che però v'ha qualche ragione di dubitare.

Gli statuti de' giardinieri di Parigi proibiscono loro d'usare il letame di porco nel concimare i loro orti e campi, sotto pena della confiscazione delle frutta e degli erbaggi e d'altro arbitrario castigo. Questo concime non contiene in sè nessun principio cattivo; ma essendo esso molto calido, potrebbe forse avvenire che le frutta, maturando prima della debita stagione, perdessero parte della loro bontà, il che non mi sembra doversi temere prendendo la cosa in grande.

La polizia di quella metropoli costuma pure di pubblicare annualmente nel mese d'ottobre un ordine in cui proibisce ogni ulteriore uso de' melloni; e ciò, perchè le abbondanti pioggie e il freddo della stagione penetrano ed abbeverano quelle frutta in modo, ch'esse più non maturano a dovere, e potrebbero co' loro umori poco elaborati, insipidi e mucosi dar cagione a febbri e a diverse altre malattie (1). Questo decreto mi sembra di grandissima importanza per que' paesi in cui fassi un uso generale e frequente di quel frutto. Tanto questo, quanto i citriuoli si possono liberamente lasciar mangiare al popolo dove il suolo ne produce: essi danno un alimento che riesce molto salubre ne' grandi calori della state, e ce ne fanno indubitata prova gli abitanti di Costantinopoli, i quali in quella stagione vivono quasi unicamente di que' vegetabili (2).

---

(1) *Code de police*, t. I, tit. V, § III.
(2) *Tournefort*, *Voyage au Levant*, t. II, p. 286.

§ 32.

De' cetriuoli, ecc.

Dimostrerò andando avanti, quanto sia nocevol cosa di condire i cetriuoli, i capperi, le fave ed altre simili frutte coll' aceto, conservandole entro vasi di rame, come fassi da taluni per dar loro un color verde più vivo; qui farò anche parola degli avvelenamenti che avvenir potrebbero per tale pratica.

§ 33.

De' piselli e delle fave.

Non voglio lasciar di discorrere di questi legumi, dappoichè in questi ultimi anni vi ebbe chi credette d' averne osservati de' pessimi effetti. La gazzetta medica di Frankfurt ci diede su questo punto la seguente relazione: i compilatori desideravano però che alcuno determinasse con precisione botanica, quale pianta sia questa che dai contadini dicesi *veccia di sasso* (*Steinwicke*) (1).

« Anni sono nacque in una famiglia di Rum-
« lang nel cantone di Zurigo una malattia, per
« cui alcuni individui divennero paralitici. In-
« dagandosene la causa, si ritrovò questa nel-
« l'uso di certa cattiva sorte di piselli bigi, i
« quali, allorchè sono secchi, sono tutti ber-

(1) *Jahrgang* 1781, s. 206.

« noccoluti e non rotondi come i piselli co-
« muni : questi volgarmente chiamansi *veccia*
« *di sasso* (*Steinwicke*), e si coltivano in gran-
« dissima copia, perchè rendono moltissimo
« e si mangiano cotti in diverse maniere. L'anno
« 1776 pubblicossi quindi un mandato del go-
« verno, per cui proibivasi intieramente la
« coltivazione di questo vegetabile. Fattesi di
« bel nuovo alcune ricerche nell'anno scorso,
« si discoprì esservi due sorti di piselli, di
« cui l'una sola è evidentemente nocevole,
« mentre l'altra non lo sembra, o almeno non
« è tale pel bestiame. Su di che venne rifor-
« mato il mandato del 28 agosto 1776, e di-
« sposto che per alcune gravi cagioni si per-
« metterebbe bensì che per uso del bestiame
« si continuasse a coltivare la veccia suddetta,
« ma che restava tuttavia vietato agli uomini
« di farne alcun uso, in qualunque maniera
« intendessero di cucinarla o di valersene ».

La *Gazette de Santé* dell'anno 1780 riferisce alcune osservazioni del signor Rutod de Thievant, medico di Fougeres, da cui apparisce che i piselli raccolti in quell'anno erano riusciti nocevoli in diversi incontri, e ciò perchè erano quasi tutti stati rosi da un certo insetto. Il pubblico fu alcun tempo dopo avvertito che i piselli non aveano nessuna parte in quelle malattie; poichè quelli che mangiavansi in Parigi e nella Normandia non producevano alcun male, sebbene fossero rosi egualmente che i primi. — Il signor consigliere intimo Schraut ci racconta non osservarsi nel Palatinato che

i piselli rosicchiati dagli insetti avessero mai cagionato alcun incomodo (1).

Era vietato agli Egizj l'uso delle nostre fave, ed essi perciò non le coltivano. Alcuni s'immaginarono che la cagione di questo divieto si fondasse sull'acutissimo e penetrante odore, che, al dire di Maillet, i fiori di quella pianta, or coltivata lungo le sponde del Nilo, spargono per ogni intorno (2). Io però, anzi che l'odor del fiore, inclinerei a credere che la digestione difficile di questo legume fosse stata cagione di quel divieto, pubblicato forse, come tanti altri precetti dietetici, a motivo della lebbra. — Noi sappiamo che Pitagora avea concepito per questa pianta sì grande avversione, ch'egli obbligava i suoi discepoli a giurare che non ne avrebbero mangiato giammai (3). — Le fave

(1) *Esprit des jornaux*, avril 1781, p. 334 seq.

(2) *Recherches philosophiques sur les Egyptiens et les Chinois*, tom. I, p. 130.

(3) Æquale est edisse fabas cerebrumque parentum.
EUSTATHIUS, *Iliados*. N.

I Greci riguardavano le fave siccome un simbolo della morte, e se ne servivano nelle solennità mortuarie. Questo pregiudizio nacque forse dalle diverse macchie di cui sono screziati que' legumi, in cui quel superstizioso popolo credeva di scorgere certe lettere che dicevansi di cattivo augurio. — Gli Italiani conservano tuttavia il singolar costume di mangiare i ceci nel dì de' morti e di farsene de' vicendevoli regali. — *MARTINI*, *Allgemeine Geschichte der Natur*, I theil, s. 95. — Strabone sembra indicarci che gli antichi Egizj lasciassero di mangiar le fave per una specie particolare che cresceva nel loro paese. « In Ægypti lacubus, ac paludibus « *biblus* nascitur, et *ægyptiaca faba*, ex qua ciborium fit. « Ejus virgæ altitudine fere æquales, ac decem pedes sunt. — « Faba in multis partibus et folia et frondes emittit et fructum « fabæ nostræ persimilem, magnitudine solum et gustu diffe« rentem; quare Fabeta jucundum quemdam aspectum et delec« tationem præbent ». *Geographiæ*, lib. XVII, p. m. 254, 525.

ed ogni altra specie di legumi vennero presso di noi sempre considerati come un ottimo alimento per la classe più laboriosa degli abitanti. A questo proposito ricorderò che il vitto de' carcerati, de' detenuti negli ergastoli e nelle galere, ecc., consiste in grandissima parte ne' legumi, i quali alcune volte vengono forniti da persone vantaggiose e di mala fede. Converrebbe quindi osservare diligentemente che non si somministrassero fradici, del tutto corrosi dagli insetti, o viziati altramente, onde non si tolga a quest' infelici quel po' d' alimento che venne loro assegnato. I poveri prigionieri sono già bastantemente puniti dalla legge, nè può un buon governo tollerare che degli altri scellerati gli spoglino di quello che loro resta di bene, della salute.

Articolo Quinto.

De' varj condimenti.

§ 1.

Necessità d' usarne.

Pochissime sostanze alimentari vi sono che noi possiamo mangiar belle e crude senz' averne a provar degli incomodi; la più gran parte di esse abbisognano prima di certe preparazioni e del fuoco, per cui si separino le fibre loro, sviluppandosene l' aria, s' attenui il tenace glutine, si rialzi il sapore delle loro particelle olioso-saline, si volatilizzino le acquee, e si

principj già fuori del nostro corpo un processo di digestione. — Alcuni popoli barbari non sono in questo punto molto dilicati, e li vediamo vivere sanissimi prendendo alimenti crudi, come fanno le fiere, a cui s' assomigliano in parte anche pel genere di vita. Le nazioni civilizzate sono quasi tutte avvezze a nutrirsi di cibi che hanno subíta qualche preparazione; il nostro stomaco è sfibrato, e come tale, quando non mangiamo che pochi cibi tenaci o glutinosi, abbisogna di qualche condimento aromatico, il quale, rendendo l' alimento più grato e più saporito, lo ecciti alla digestione, accresca l' afflusso degli umori che a quella funzione occorrono, attenui il tenace muco che separasi nelle intestina, e snervi l' azione della molt' aria che se ne sviluppa. Altri cibi o sono troppo asciutti, e richiedono qualche umettante acqueo od olioso; altri vogliono la grata acidità del limone o dell' aceto: e di qui vennero certe regole di cui, essendo conosciutissime nelle cucine, non ispetta a me di discorrere.

§ 2.

Questi condimenti devono essere genuini.

Ora siccome gran parte di questi condimenti sono, come le sostanze alimentari, soggetti ad alterarsi e corrompersi, o a venir adulterati, poichè ci arrivano da lontani paesi, e passano per molte mani prima di giungere a noi; uopo è che una polizia a cui sta a cuore il ben essere de' cittadini, li prenda a considerare tutti e ad esaminare.

§ 3.

Il sale. — Necessità d' averne per ogni dove. — Se convenga alzarne il prezzo. — Diversità de' varj sali. — Cautele ecc.

Il sale fu sempre da tutte le nazioni, pochissime eccettuatene, riguardato siccome il condimento il più indispensabile e necessario; se questo a mancare ne avesse, vedremmo in breve quali tristissimi effetti ne risulterebbero alla salute nostra. Il sale attenua e divide il muco e le glutinosità de' cibi, accresce il loro sapore, e preserva uomini ed animali, che ne sono tutti ghiottissimi, dalla putrescenza degli umori (*). Più che un paese è caldo, più sembra essere il sale necessario all' uomo, quando non fosse che unicamente per conciare le carni, e poterle conservare più a lungo.

Grande quantità di fossile se ne trasporta da Tegazza nel regno di Melli, il quale situato essendo quasi sotto all' equatore, soffrir deve in certe stagioni un tal calore, che i poveri abitanti non potrebbero a meno di non morirne miseramente, se privi fossero di questo soccorso. Essi ne fanno uso senza fargli subire alcuna preparazione: prendono un pezzo di miniera, lo sciolgono nell' acqua cui bevono per conservarsi sani (1). Nell' antica Germania

(*) *È cosa molto difficile lo stabilire quale effetto produca sull' organismo animale il sale, allorchè è combinato colle sostanze alimentari, perchè ci mancano le sperienze e le osservazioni necessarie onde poter decidere sensatamente su questo punto.*

(1) *Allgem. Hist. all. Reis.*, IV th., s. 189.

eranvi qua e là diverse sorgenti saline, e i popoli intrapresero delle ostinate guerre non solo pel vantaggio di possederle, ma anche per ciò, che credevano che gli dei amassero di stabilire le loro sedi in que' luoghi (1); e quest' è un' evidentissima prova della grande venerazione in cui i nostri padri tenevano questo prezioso dono che loro fatto aveva la provvida natura.

Egli è vero che 'l sommo Creatore del tutto dispose in modo, che tutto ciò che noi avessimo a prendere per alimento contenesse certa quantità di sale; ma questa non è bastevole allo scopo della natura, ed essa ci insegnò quindi a procurarci questo soccorso cavandolo dall' immenso ammasso d' acque che abbraccia la terra, da' moltissimi strati di sale nativo, che stannosi nelle viscere de' monti, e dalle abbondanti sorgenti che perennemente ce lo somministrano. Come potranno mai scusarsi certi principi i quali non dubitano d' attaccare sì apertamente i diritti dell' uomo condannando i cittadini più bisognosi a vivere in continua penuria di sale, per ciò che non hanno il danaro occorrente onde comperar dall' appalto una cosa necessariissima alla sussistenza, che dalla natura fu prodigamente distribuita a tutt'i paesi? — Tanta fu la liberalità della natura, che se tutto il sale di miniera e tutte le sorgenti saline dovessero mancarci, il mare basterebbe a provvedere di quel genere tutti gli abitanti del nostro globo. — V'hanno nella

(1) *Tacitus*, lib. II *Annal.* - *Schmidt*, *Geschichte der Deutschen*, I theil, s. 11.

Siberia molti laghi, sulla superficie de' quali il sale lapillasi in grandi masse di cristalli, i quali galleggiano siccome il ghiaccio, e vengono radunati dagli abitanti col mezzo di lunghi rastrelli (1).

I sacerdoti egizj, forse per cagione della lebbra, s' astenevano da tutt' il sale che ricavavasi dalle acque del mare mediterraneo, egualmente che da quello che s' otteneva dai laghi salati di Nitria: essi non usavano che poca quantità di sal gemma che veniva introdotto dall'estero (2). La necessità del sale cresce colla miseria della popolazione d' un dato paese; poichè gli alimenti vi sogliono in queste circostanze essere di tale durezza e tenacità, che lo stomaco, benchè invigorito dal continuo esercizio del corpo, non potrebbe assimilarli. Dice per ciò Plinio, che a' tempi suoi il nutrimento principale del popolo più povero erano sale, pane e formaggio (3). Tristissime conseguenze nascerebbero se gli abitanti della Westfalia avessero a mancare di questa sostanza; e ciò, perchè in grandissima parte si nutriscono di pane inferigno e di molti cibi grassi. E dall' altro canto osservo che i contadini del Westrich, tutti laboriosissimi, vivono sani e contenti, se possono ben salare le patate lessate, cui mangiano senz' altro condimento.

---

(1) Vedi alcune relazioni intorno al sal di mare, al sal gemma, ecc. *Physikalisch-ökonomische Auszüge*, V band, s. 305. — GMELIN e PALLAS, *Reisen durch Russland*, loc. cit.

(2) *Recherches philosophiques sur les Egyptiens et les Chinois*, tom. I, p. 112.

(3) Lib. XXXI, cap. VII.

Essendo adunque il sale un capo di prima indispensabile necessità, e sebbene ve n'abbia grandissima copia e più che bastante a' nostri bisogni, scarseggiandone però alcuni paesi che poco o nulla ne possedono, fa di mestieri che ogni governo pensi a mantenere mai sempre l'abbondanza ed a fissarne un prezzo equo e moderato. Infelice mi sembra la speculazione di que' principi che rialzano eccessivamente il prezzo di questo genere, o che per certo lucro apparentemente considerabile accordano degli appalti di sale tratto da paesi molto lontani, mentre aver ne potrebbero ne' più vicini. Il contadino si vede per ciò costretto a limitarsi a quel piccolo uso che ne fa egli e i suoi; ma il suo bestiame deve provarne difetto, dove il sale gli è tanto necessario come a noi, a motivo dell' arida natura del suo pascolo, e sommamente utile onde preservarlo da molte gravissime malattie. La moltiplicazione e la sanità de' bestiami esser deve uno de' principali oggetti delle cure di chi governa: se nasce qualche epizoozia, l' erario del principe perde in un mezz' anno più assai che per molto tempo gli renderebbe l' appalto del sale.

Fra le diverse specie di sali osservasi qualche notabile differenza: la polizia deve esaminarle prima di scegliere quella che servir deve a' bisogni de' cittadini. Il sale che ricavasi da sorgenti, è sempre il più salubre, sebbene il sale marino, tanto greggio che raffinato, sia più salato e più acre, ond' è che contenendo maggiore copia di particelle calcari, esso penetra più addentro nelle fibre del nostro corpo, vi si fissa, e concorre a generar lo scorbuto. Fu

già osservato che la maggior parte degl' individui di quelle nazioni che usano sale non raffinato, hanno un colorito giallastro, il quale s' osserva pure in quelle persone che per qualche tempo presero della calce o i preparati di questa (1). Alcuni paesi della Germania prendono il sale greggio, lo sciolgono e lo fanno evaporare nuovamente, sicchè riesca più puro e si cristallizzi in minimi cubetti, poichè non lo potrebbero adoperar tal quale se lo ricava dalle salamoje per insalare il butirro, ecc. Gli Olandesi, che ne conducono grande copia lungo il Reno, ne recano di ambedue queste qualità. — Nello scegliere il sale si vuol dunque badare più alla purezza che non alla forza ed all' acredine.

Un altro avvertimento convien ch'io soggiunga intorno all' evaporazione dell' acqua salsa: questa si fa ordinariamente entro grandi recipienti di rame, sulle pareti de' quali s' osserva talvolta del verderame, se i salinaruoli o i mojatori non li nettano diligentemente. Se il sale perciò venga a contenere delle particelle di rame, facil cosa è che a lungo andare gli abitanti ne risentano qualche nocumento. Plouquet istituì alcuni esperimenti onde dimostrare che anche il corpo il più candido può tener alcune particelle di rame, senza che il suo colore resti per ciò alterato; egli diminuì con questi la fiducia che ci aveva inspirato Eller insegnandoci che la candidezza del sale evaporato entro vasi di rame era un sicuro segno che nessuna quantità di quel metallo vi si con-

(1) *Physikalisch-ökonomische Auszüge*, loc. cit., s. 307.

teneva (1). — Queste ragioni sono, a mio credere, forti abbastanza per determinare la polizia ad ordinare che tutti gli attrezzi delle saline sieno diligentemente nettati dal verderame, che noi alcune volte vi vediamo attaccato in grosse croste.

§ 4.

L' aceto. — Adulterazione di questo. — Necessità somma nelle campagne e negli eserciti.

L' aceto è il prodotto d' una particolare fermentazione del vino e della birra, ed è, siccome questi, composto di particelle acquee, oliose, saline e terree (*); solo che con quel processo viene a svilupparsi maggiormente il sale acido, mentre si perdono tutte le particelle oliose e le volatili, e quelle che rimangono, sono del tutto prive di quella forza inebbriante. Un buon aceto non puossi ottenere che da un buon vino; ma molti fabbricatori che vogliono ricavare lo stesso lucro anche impiegando del vino di qualità inferiore, adoperano certe arti nocevoli, onde comunicare all' aceto acquoso e cattivo una certa acrimonia che inganna gli esperti e riesce di gravissimo danno alla salute di chi ne usa. Essi adoperano la radice dell' aro (*Arum maculatum*

(1) *Warnung an das publikum vor einem im manchen Branntwein entaltenen Gifte*, s. 7, 8, 9.

(*) *L' aceto od acido acetico impuro contiene una certa quantità di tartaro, che non depone il vino, una materia estrattiva colorante, alcune volte un poco di mucilagine, e frequentemente dell' acido malico e dell' acido citrico. Vi si trova anche del solfato di potassa, come pure un poco di solfato di calce.*

Lin.), del mezereo, o della laureola (*Daphne mezereum — Laureola.* Lin.), diverse sorti d'aromi molto acri, come sarebbero il pepe, lo zenzero, la galanga ecc., e con questi lo rendono sì urente e piccante, che lo si prenderebbe alcune volte per aceto distillato, o preparato per via della congelazione (*).

La polizia non deve tollerare tali disordini; imperciocchè, sebbene alcune di queste droghe non sieno grandemente nocevoli all' umana salute, non si devono esse aggiungere ad un condimento che spesse fiate adoperiamo coll' intenzione di scemare le virtù soverchiamente riscaldanti di alcuni cibi. I cittadini non vogliono prendere di questi condimenti medicamentosi dalle mani di chi vende aceto; molte volte avviene che taluno volendo temperare certo calore coll' aceto, sostanza refrigerante, se l' accresca inavvertentemente a cagione degli ingredienti che in esso contengonsi.

Io ricordai già più volte che in diversi mestieri proibir si dovrebbe l' uso d' ogni sorte di vasi di metallo; ora dirò che ciò, più che ad ogni altro ceto d' artisti, devesi proibire ai fabbricatori d' aceto, e sbandire dalle loro botteghe ogni sorte di caldaje, di boccali e d' altri vasi di peltro, di rame o di ottone. La menoma quantità d' aceto che resti nella

(*) *Vi ha anche chi aggiunge all' aceto, onde dargli forza, dell' acido solforico (olio di vitriuolo, spirito di vitriuolo). Quest' aggiunta non è di danno se è ben misurata; ma può esserlo se eccede un certo limite; e tal frode, come altre pure, non possono essere scoperte che col mezzo de' così detti* reagenti (*V. Accum, trad. dall' ingl.*, Trattato pratico de' reagenti chimici. — *Pozzi*, Elementi di chimica moderna. Dei reagenti).

caldaja di rame dopo di avervi bollito, ne corrode le pareti e ne estrae e vi depone delle nocevolissime particelle (il verderame). Lo stesso pur dicasi de' vasi di peltro, i quali contengono sempre qualche quantità di piombo; l'aceto lo scioglie, e così usiamo d'un aceto saturnino, di cui si conoscono i perniciosi effetti se usato venga internamente. — Anche alcuni speziali sogliono distillare l'aceto in lambicchi di rame, e forse non possono altramente a cagione della gran quantità del liquido: a questi vorrei s'ordinasse che almeno fossero di vetro il capitello e il recipiente in cui cadono le goccie. E qui cade in acconcio di ricordare a tutt'i fisici che in occasione delle visite delle spezierie visitino sempre questo semplice che entra nella composizione di tanti rimedj, e guardino bene s'esso tenga disciolta qualche quantità di rame.

L'aceto è il più salubre e 'l più necessario di tutti gli aromi che s'usano tra noi; io prendo qui il nome d'aromi in generale per tutte quelle sostanze che come condimento s'aggiungono a' cibi onde renderne il sapore più grato o più piccante. La polizia mi sembra peccar grandemente contro una delle principali regole dietetiche e sanitarie, se permette che i fabbricatori e i venditori d'aceto possano a loro talento alzare il prezzo di questo genere, e privare così il povero contadino del migliore e più salubre conforto, allorch'egli è spossato dal lavoro e dal calor della state. Gli antichi Romani conoscevano meglio di noi il valore di questa sostanza; ogni soldato ne riceveva una data quantità onde potersi reficiare nelle lunghe mar-

cie fatte sull'ore calde del giorno, oppure onde correggere l'acqua impura e corrotta ch'egli incontrava (1). L'imperatore Giuliano scriveva a Libaccio d'aver seco condotte, per la spedizione intrapresa contro la Persia, molte navi cariche di granaglie, di biscotto e d'aceto. I contadini usavano ne' tempi addietro di mescolare l'acqua e l'aceto: questa bevanda, la *posca*, adoperavasi singolarmente ne' tempi della messe (2), e si dice ch'essa sia usitata tuttora in diverse regioni dell'Italia (3). Il povero contadino che tutta la giornata lavorò sotto i cocenti raggi del sole, altro la sera non desidera che un' insalata fresca condita con buona dose di buon aceto: questa pianta gli costa poca fatica per coltivarla, e poca spesa per condirsela con un po' di lardo squagliato con alquanto aceto: quest'alimento, molto salubre, gli sarebbe anche uno de' meno costosi, se il prezzo talor eccessivo dell' aceto non l' obbligasse a privarsene, o ad usarne maggiore economia. Grandissimo benefizio renderebbe alla classe laboriosa de' cittadini quel generoso sovrano il quale ne' gran calori e nel tempo di mietitura distribuisse gratuitamente a' contadini certa quantità di buon aceto, o almeno facesse tali disposizioni che aver lo potessero a prezzo discreto: questo sarebbe il mezzo più sicuro con cui preservarli da quelle tante micidiali febbri putride e biliose, e dalla dissenteria. — Una tale precauzione gioverebbe assaissimo

(1) *Lipsius*, *De militia romana*, l. V, p. 325.
(2) *Christ. Vega*, *De Arte med.*, lib. II.
(3) *Stuckius*, *Antiquit. convival.*

a' soldati che si trovano accampati; e io credo che essi far potrebbero senza vino e senza molte altre cose, anzi che senza l' aceto antisettico, di sì grande virtù. Quest' uso è introdotto nelle armate del re di Prussia; ogni compagnia ne riceve di tratto in tratto una determinata quantità.

§ 5.

L' olio.

Picciolo è ne' nostri paesi il consumo dell' olio, se paragonar lo si voglia a quello che fanno l' Italia ed altre province le quali l'adoperano siccome noi facciamo del butirro. — Il popolo usa presso di noi diverse specie di olio grasso, quello di noci, di semi di papavero, di fagiuoli ecc.: molto ne viene condotto nell' estero, d' onde, subite alcune manipolazioni, ci viene rispedito e venduto a carissimo prezzo per vero olio d' ulivo. Noi abbiamo il gran torto di lasciarci in tale guisa deludere, in vece di pensare ad abbonire l'olio del paese, sicchè cotanto non abbisognassimo dello straniero. Finchè noi non arriviamo ad ottener questo intento, l' olio d' ulivo resterà sempre un capo necessario per la classe dei benestanti, e sarà quindi soggetto a mille frodi ed adulterazioni. Molti ordini monastici della Germania hanno il permesso dell' uso delle carni, mentre i loro confratelli di Francia, costretti a mangiar magro, consumano un'incredibile quantità d'olio, e s'attirano con questa santa dieta molte allentature, le quali ingrossano considerabilmente pel continuo cantare

nel coro. I monaci non potevano ne' tempi addietro, e ancor a quelli di Carlo Magno, osservare la loro regola, perchè i mercatanti di Marsiglia non li potevano provvedere d' altro olio che di quello che traevano dall' Affrica: la corte di Roma fu quindi obbligata ad accordare che i religiosi della Germania e della Francia condissero le vivande col lardo (1). Noi perdiamo annualmente delle grosse somme di denaro, le quali passano nell' Italia e nella Francia onde procurarci del così detto olio d' ulivo, che molte volte e in gran parte è in mille modi adulterato. — Alcuni oliandoli di mala fede immaginarono d'imitar l'olio d'ulivo raddolcendo con diverse sostanze saturnine quello che noi caviamo da' semi delle rape e del lino (2). Alcuni lo rendono nocevole, senza avvedersene, conservandolo entro vasi di piombo o di peltro; le particelle saturnine vi si disciolgono, e gli comunicano un sapore più grato, ma lo rendono anche pericoloso. Questo è un errore comunissimo a molti speziali i quali mettono sempre tutti gli oli cotti entro vasi di piombo e ve li tengono lungo tempo. Anche i vasi di rame vengono corrosi dall'olio, principalmente se vengano messi in un luogo caldo, come sogliono far nell' inverno diversi mercatanti.

Bisogna quindi ordinare a tutti gli oliandoli di tener questa merce entro barili, o entro vasi di pietra o di vetro. L' olio ch' è stato

(1) *Schmidt*, *Geschichte der Deutschen*, I th., s. 524.
(2) *Pharmacopœa Danica*, p. 78.

adulterato o mescolato con quello d'altre specie, si altera presto e non è più d'alcun uso; la polizia deve perciò comandare che nessuno ne possa vendere per uso interno. Tutto l'olio che ha un sapore troppo dolcigno ci deve far sospettare di qualche adulterazione fatta col piombo, la quale si può riconoscere col processo da me altrove indicato.

§ 6.

Degli aromi. — Legge francese, elettorale palatina, di Colonia, di Nassau.

Gli aromi più calidi, che tutti ci vengono dall' estero, non devono mai unirsi a' cibi in soverchia quantità, nè mai essere adulterati o guasti. Egli è vero che la polizia non può mettersi a prescrivere che la tal famiglia faccia il tale uso d'aromi; ma essa può ben togliere de' grandi abusi cercando di rialzarne il prezzo, e d'avvezzare il popolo a contentarsi di quelli che produce il patrio suolo, i quali non sono quanto gli altri nocevoli, ma di grato sapore. Egli è incredibile quanto nell' Europa sia grande il consumo di droghe, e quali immense somme di denaro costino. L'abbate Raynal fece alcuni calcoli da cui risulta che tra noi si smerciano annualmente 350,000 libbre di garofani (a dieci lire la libbra), 250,000 libbre di noci moscate (a sette lire, dieci soldi la libbra), 100,000 libbre di macis (a dodici lire, sedici soldi la libbra), quasi 400,000 libbre di cannella (a dieci lire, dieci soldi la libbra). I soli Olandesi, che fanno il principale com-

mercio di pepe, ne introducono ogni anno cinque milioni di libbre (1).

L'adulterazione d'ogni sorte d'aromi è uno de' principali monopoli degli Olandesi, che ci riempiono le spezierie e drogherie di merce o guasta o falsificata. — Il colore del pepe favorisce grandemente la frode, e perciò venne il 3 marzo 1756 rilasciato negli Stati austriaci un particolare decreto. — Noi conosciamo diversi regolamenti antichi concernenti l'adulterazione dello zenzero: alcuni non hanno ribrezzo di prendere delle droghe vecchie tutte corrose dal tarlo, e di venderle tingendole nuovamente; altri le conservano a lungo in luoghi umidi onde accrescerne il peso ecc. ecc. — Di questa materia discorrerò nell'articolo de' regolamenti medici e delle visite delle spezierie: ora ricordo solamente che le adulterazioni le quali rendono le droghe nocevoli alla nostra salute, devono venir punite siccome quelle della birra e del vino (2). Perciò mi sembra che, come inaddietro praticavasi, tutti gli aromi dovrebbero unicamente vendersi dagli speziali, i quali conoscono un po' meglio degli altri mercatanti come queste sostanze debbano conservarsi, e soggiacciono annualmente alla

---

(1) *Histoire philosophique et politique de l'Etablissement des Européens dans les deux Indes.*, tom. I, liv. II, chapit. XXXIX.

(2) Chi usa queste frodi si rende reo del delitto di frusta o stellionato — *Ziegler, De jure maj.*, l. I, c. XLI, § 81. Vedi l. 3, ff 1 *Stellionatus.* – *Urban. Leo. Gabriel Laedecke. sac. rom. imperii princeps politiam circa commercia et studia civium suorum rite adornans.* Gœttingæ 1746, § XXXIII, pag. 155.

visita delle loro botteghe. Alcuni regolamenti, pochi anni or sono, introdotti nella Francia, ordinano che nessuno, fuori degli speziali od altri individui che ne ottennero il permesso, possa vendere droghe che potrebbero riuscire pericolose; e che ogni volta che una persona conosciuta allo speziale ne avrà comperato, sia questi tenuto a registrarne il nome in un libro a ciò destinato.

Io conchiuderò questo articolo riportando un bellissimo regolamento intorno alla vendita degli aromi, pubblicato verso la metà dello scorso secolo dall' elettore palatino.

« Ella è cosa generalmente nota ed avve-
« rata dalla quotidiana esperienza, che molti
« di questi mercantelli vagabondi ed alcuni
« droghieri, sedotti dall' interesse, adulterano
« in varie maniere gli aromi che tengono in
« vendita, o vi mescolano certe altre sostanze
« con cui non solo rubano il denaro a' poveri
« inesperti compratori, ma recano anche di-
« versi gravi danni alla salute.

« Questi disordini ci fecero conoscere la ne-
« cessità di esaminarli da vicino onde poterli
« convenientemente abolire. Noi ordiniamo
« dunque e comandiamo seriamente che nes-
« suno di questi vagabondi i quali non hanno
« negli Stati nostri nè foco, nè loco, o non
« abitano in paesi a questi vicini, possano in-
« trodurre nel nostro dominio, o andar por-
« tando e vendendo, sia pubblicamente, ossia
« di nascosto, alcuna sorte di zucchero, d'a-
« romi, o di altre droghe già ridotte in pol-
« vere, qualunque ne sia la qualità e quantità.

« In secondo luogo vogliamo che sotto pena « della perdita delle merci, e, secondo le cir- « costanze, anche sotto più grave irremissi- « bile castigo, nessun cittadino domiciliato, « nessun mercatante, e nessun altro suddito, « e così pure nessun altro abitante delle città « libere dell' impero situate entro il nostro « elettorato o nelle signorie a questo limitrofe, « possa esporre in vendita o vendere aromi « o droghe che non sieno condizionate come « qui in appresso diremo, o come dispongono « le costituzioni imperiali; lo che pure inten- « dasi dello zenzero e d' ogni altra sorte di « droghe.

« Affinchè poi tutt' i nostri sudditi poveri e « ricchi possano sempre provvedersi degli aromi « che loro abbisognano, e ritrovarli genuini, « non guasti, non adulterati, e ad un prezzo « equo e discreto, ordiniamo che in tutte le « nostre città e borghi esser vi debba una de- « putazione d' inspettori, composta nelle città « maggiori di quattro individui, due de' quali « del magistrato e due del comune; e nelle « terre meno popolate, di due, l'uno del ma- « gistrato e l' altro della comune. A tali in- « cumbenze si chiameranno le persone che « sembreranno le più intelligenti: queste si « recheranno annualmente dopo le fiere di « Francfurt, o quando il bisogno lo richie- « derà, nelle botteghe de' droghieri ecc., e « visiteranno tutte le droghe semplici e com- « poste, ancora intiere o ridotte in polvere, « sequestreranno tutte quelle che giudicheranno « falsificate o alterate coll' aggiunta d'altre so-

« stanze, e le presenteranno al magistrato del
« luogo.

« Vogliamo che i mercatanti i quali vor-
« ranno far pestare delle droghe onde com-
« porne certi aromi, debbano, prima di farle
« pestare o macinare, presentarle, ognuna se-
« paratamente, agli inspettori suddetti; questi
« le visiteranno ed esamineranno se sieno buone,
« ben asciutte, secche, genuine e di com-
« mercio; veglieranno acciò sieno unite as-
« sieme nella necessaria proporzione, e non
« vengano bagnate o inumidite nell'atto della
« macinatura nè dopo. In quelle nostre città
« e terre dove v'hanno de' mulini per maci-
« nare gli aromi, ordiniamo che la polvere
« non ne possa venir levata, se gl'inspettori
« non presero per saggio due dramme di cia-
« scuna specie delle droghe pestate o maci-
« nate; dello zafferano però non ne prende-
« ranno che una sola dramma. Que' mercatanti
« che non avendo in paese uno di questi mu-
« lini, devono recarsi in altro luogo, si ob-
« bligheranno a giurare che nè essi nè i loro
« domestici non altereranno le dosi prescritte,
« e che non ne venderanno prima di aver con-
« segnato agli inspettori il saggio sopra indi-
« cato, con una soprascritta dove stia il loro
« nome, acciò gli inspettori possano, in caso
« di bisogno, confrontare la merce che si
« vende e quella che loro venne esibita. Gli
« inspettori, ricevuto il saggio, ne impieghe-
« ranno una parte per fare degli esperimenti
« e delle osservazioni, onde conoscere se le

« droghe sieno di buona qualità, macinate o
« pestate a dovere, e se contengano tutti gli
« occorrevoli ingredienti.

« Comandiamo parimente che i mercatanti
« prima di far macinare o pestare alcuna sorta
« di droghe debbano presentarne un saggio
« agli inspettori. Sotto il nome di droghe in-
« tendonsi lo zafferano, la cannella, lo zen-
« zero, la noce moscata, i garofani, il pepe
« e ogni altra specie d'aromi. Gli inspettori le
« esamineranno a una per una, ne faranno cer-
« nere ogni sostanza eterogenea, giudicheranno
« della loro qualità, e veglieranno, come già
« ricordammo qui sopra e ricorderemo in
« appresso parlando degli aromi composti,
« acciò sieno tutte macinate ognuna di per sè,
« senz' aggiunta di alcun corpo estraneo.

« Gli aromi composti che si vendono in pol-
« vere, conterranno i loro ingredienti nelle pro-
« porzioni sotto segnate.

« Per comporre una libbra della così detta
« polvere aromatica gialla si prenderanno nove
« once di zenzero, due once e mezzo di car-
« damomo maggiore (*Amomum granum Paradisi*
« Linnæi), un' oncia e mezzo di noce mo-
« scata, una di cannella, mezz' oncia di ga-
« langa, e un' oncia e mezzo di zafferano del-
« l' aquila (austriaco).

« La polvere aromatica nera, ossia pepata,
« componesi di otto once di pepe dalla mano,
« cinque once di zenzero, un' oncia di garo-
« fani, una di cannella e una di noce moscata.

« Tutti i confetti, di qualunque specie mai
« sieno, devono prepararsi di solo e semplice

« zucchero, escludendone l' amido e ogni altra
« sostanza che non sia zucchero.

« Que' droghieri o mercatanti i quali neghe-
« ranno di presentare nel modo prescritto le
« loro droghe agli inspettori; tutti quelli che
« venderanno aromi composti altramente che
« nella maniera accennata, o i quali non reg-
« geranno alla prova che ne verrà fatta, per-
« deranno tutte le merci adulterate o contraf-
« fatte, e verranno a nostro arbitrio puniti a
« seconda delle circostanze.

« I mercatanti domiciliati nelle signorie o nelle
« città libere dell' impero situate entro o vi-
« cino a' nostri Stati, i quali intendono di gi-
« rar per il paese vendendo aromi semplici e
« composti, ne otterranno la piena licenza,
« qualora abbiano prima deposto con giura-
« mento, che la merce loro è buona, sana
« e composta dietro l' ordine summentovato.
« Basterà anche ch' essi producano legali at-
« testati, che queste loro droghe, semplici
« o composte, sieno state macinate sui mu-
« lini a ciò destinati nel nostro dominio o nei
« contigui paesi, o sieno condizionate e com-
« poste come il presente regolamento lo ri-
« chiede. Essi dichiareranno inoltre, che nè
« essi medesimi, nè alcuno de' loro domestici
« ne alterarono la composizione facendovi delle
« altre aggiunte o mutazioni.

« Ogni droghiere estero il quale vorrà far
« macinar le sue droghe sui mulini per ciò
« stabiliti nel nostro territorio, è obbligato,
« siccome un mercatante nostro suddito, a pre-
« sentare agli inspettori del luogo tutte le sue

« droghe, ognuna separatamente, acciò questi
« vedano se sieno buone e genuine, e veglino
« affinchè vengano macinate a dovere; egli
« dovrà inoltre giurare di aver macinati quegli
« stessi aromi ch' esibì agli inspettori, e con-
« segnarne loro un saggio, siccome già di-
« sponemmo di sopra, dichiarando di volerle
« unire insieme a senso del presente nostro re-
« golamento. Que' mercatanti e droghieri esteri
« i quali ricusassero di presentare all'inspezione
« le loro droghe, o ne presentassero tali
« da non potersi in alcun modo approvare,
« non devono ottenere licenza di macinarle o
« venderle ne' nostri Stati.

« I possessori di tali mulini da aromi sono
« specialmente obbligati a non permettere che
« alcun mercatante estero si vaglia del mulino
« loro, se prima non vedano dall' attestato,
« che le droghe furono esibite ed approvate
« dagl' inspettori. La stessa disposizione vale
« anche per i mercatanti sudditi nostri; quelli
« che contravverranno vanno soggetti a sicuro
« castigo che noi ci riserviamo di determinare
« secondo le circostanze.

« Ognuno di questi mugnaj è obbligato con
« giuramento a non permettere che alcun mer-
« catante o suddito o estero levi dal mulino le
« droghe e gli aromi macinati, se prima al-
« meno due inspettori non si recarono sul luogo
« onde visitarli per la seconda volta.

« Noi comandiamo che tutt' i droghieri e
« ogni altro negoziante che venderà aromi, si
« presentino alla superiorità o al magistrato
« del luogo di loro domicilio affine d' intendere

« il presente regolamento e di giurare d'os-
« servarlo.

« Essi giureranno che si conformeranno in-
« tieramente ad ogni parte e disposizione del
« presente decreto; che adopereranno ogni
« studio acciò nè i loro figliuoli e domestici,
« nè alcun altro individuo vi contravverrà con
« loro saputa; che non venderanno droghe
« composte d'altre sostanze fuori di quelle che
« di sopra ricordammo; non le adultereranno
« con alcuna sorta di sostanze che non vi
« debbono entrare; ma terranno sempre merce
« buona, genuina ed esente da ogni vizio e
« sospetto.

« Onde assicurare sempre più l'osservanza
« di quest'editto, e vederne seguire stabil-
« mente i buoni effetti, comandiamo ch'esso
« venga letto di quarto in quarto d'anno nelle
« radunanze che tengono i droghieri e i mer-
« catanti d'aromi. Coloro che prima non aves-
« sero già deposto il citato giuramento, sa-
« ranno obbligati a deporlo in quell'occasione.

« Essendo nostra intenzione d'impedire che
« nessuno de' nostri sudditi abbia a pagare le
« droghe ad un prezzo esorbitante, ordiniamo
« che gli inspettori d'ogni terra e città s'in-
« formino ogni volta dopo terminate le fiere
« di Frankfurt, a quale prezzo vi sieno stati
« venduti gli aromi di ogni specie, e stabi-
« liscano dietro quel prezzo e la proporzione
« degli ingredienti il valore de' diversi aromi
« composti. Queste tasse verranno in seguito
« comunicate a tutte le superiorità ed a' magi-

« strati locali i quali le pubblicheranno a con-
« tegno de' popoli » (1).

Nelle leggi dell'elettorato di Colonia leggiamo: « Essendo venuto in nostra cognizione
« che molti mercatanti vantaggiosi commettono
« ogni sorta di frodi ingannando il pubblico col
« vendere dello zenzero colorato, comandiamo
« che, sotto pena della confiscazione della merce
« istessa, nessun mercatante del nostro dominio
« possa tenere presso di sè o vendere dello
« zenzero colorato. Noi stimiamo cosa utilis-
« sima di ricordare a' nostri sudditi, essere
« molto meglio che si contentino degli aromi
« che crescono ne' loro orti » (2).

La casa di Nassau Katzenelnbogen ordinò ne' suoi Stati: « Affinchè i droghieri e i mer-
« catanti nostri sudditi non abbiano mezzo d'in-
« gannare il popolo colla vendita dello zenzero,
« dello zafferano e d'ogni altra sorte d'aromi;
« vogliamo, ordiniamo e comandiamo che in
« forza del regolamento di polizia pubblicato
« l'anno 1530 in tutto il S. Romano Impero,
« e ripubblicato nuovamente negli anni 1548,
« 1551 e 1577, nessuno debba nelle nostre signo-
« rie vendere zenzero colorato, ma genuino e
« bianco; comandiamo del pari che lo zucchero,
« il pepe, lo zafferano si vendano pretti e ge-
« nuini, senz' aggiunta d'altre droghe d'ogni
« e qualunque sorte. Se alcuno verrà colto in

(1) *Churfürstlich Pfalzische Landesordnung*, von 1582, titulo XXXIII.

(2) *Des Erzstifts Cöln Reformation Gericht dere weltlicher Rechls und Polizey*, von 1538, s. 74.

« contravvenzione al presente editto, vogliamo « che in forza dell'accennato regolamento tutta « la merce adulterata gli venga confiscata e « tolta. Ordiniamo finalmente che nessun mercatante, sia egli nostro suddito o estero, possa « esporre o vendere in sulle fiere nessuna specie d'aromi, s'egli prima non gli avrà presentati a' nostri inspettori, e ricevuto da questi « un certificato che la sua merce è genuina e « di buona qualità » (1).

Queste leggi pubblicate nella Germania in secoli in cui l'amore per l'umanità e pel bene de' sudditi non parlavano al cuore de' principi sì forte che a' nostri tempi, fanno grande onore a' sovrani che, zelanti della salute de' loro popoli, le pubblicarono. La polizia che sembra aver dimenticato un oggetto di tant' importanza, le consideri, e cerchi di rimetterle in vigore, perchè hanno grande influenza sulla salute pubblica.

---

(1) *Nassau-Katzenelnbongische Polizeyverordnung*, von 1615, § 99, s. 34.

Fine del Volume V.

INDICE

Prefazione . . . . . Pag. 5

SEZIONE PRIMA.

Delle grasce in generale . . . . . » 19

Articolo I. *Delle carni come oggetto della vigilanza della polizia* . . . . . » 42

Art. II. *D' alcune altre sostanze alimentari che si ricavano dal regno animale* . » 155

Art. III. *De' pesci* . . . . . » 176

Art. IV. *De' cibi provenienti dal regno vegetabile* . . . . . » 209

Art. V. *De' varj condimenti* . . . » 328